



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, bestellen Sie bequem frei Haus.

GEFRO KG
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Apfelcarpaccio mit Vanilleeis

- GEFRO Honig Wald & Blüte
- 4 kleine, rote Äpfel
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Schmand, 20% Fett
- 2 Msp. Zimt, gemahlen
- 1 Mandarine
- 8 Kugeln Vanilleeis
- 2 Zweige Minze
- Schokoladenraspeln

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Apfelcarpaccio mit Vanilleeis

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 20 Minuten

Nährwerte pro Portion:

| | | | | |
|------------|----------------------|--------------|---------------------|----------|
| 5,9 g Fett | 35,6 g Kohlenhydrate | 3,3 g Eiweiß | 1,7 g Ballaststoffe | 216 kcal |
|------------|----------------------|--------------|---------------------|----------|

Apfelcarpaccio mit Vanilleeis: Das Kerngehäuse der 4 Äpfel mit Hilfe eines Ausstechers entfernen. Die Äpfel in dünne Scheiben schneiden und kreisförmig auf Tellern verteilen. Mit 2 EL Zitronensaft bepinseln, damit sie nicht braun werden.

2 EL **GEFRO Honig Wald und Blüte** mit 2 EL Schmand und 2 Messerspitzen Zimt verrühren und über den Äpfeln verteilen.

1 Mandarine schälen. Die Mandarinenfilets von der weißen Haut befreien, halbieren und das Apfelcarpaccio damit garnieren.

Jeweils zwei Kugeln Vanilleeis auf die Teller setzen und mit den gezupften Minzeblättern und den Schokoladenraspeln bestreuen.