



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

GEFRO KG

87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 0 800 / 95 95 100*

Telefax 0 800 / 95 95 111*

*) gebührenfrei aus dem Festnetz

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Bauernbrot mit Bündnerfleisch in Pestomarinade

- GEFRO Pesto Verde
- GEFRO Natives Olivenöl Extra
- GEFRO Gewürz-Pfeffer
- 4 Scheiben Bauernbrot
- 2 EL Butter
- 16 Scheiben Bündnerfleisch (oder Bresaola)
- 1/4 gelbe Paprika, entkernt
- 1 Frühlingszwiebel
- Einige Blätter Feldsalat

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Bauernbrot mit Bündnerfleisch in Pestomarinade

Rezept für 4 Personen

Zubereitung ca. 15 Minuten

Nährwerte pro Portion:

43,7 g Fett 30,3 g Kohlenhydrate 16,6 g Eiweiß 5 g Ballaststoffe
582 kcal Brennwert

Bauernbrot mit Bündnerfleisch in Pestomarinade: 2 EL GEFRO Pesto Verde in eine Schüssel geben und erst mit 1 EL Wasser und dann mit 6 EL GEFRO Nativem Olivenöl Extra glatt rühren.

4 Scheiben Bauernbrot mit etwas Butter bestreichen und vierteln. 16 Bündnerfleischscheiben mit dem Pesto marinieren und jeweils eine Scheibe auf eine Brotecke legen.

1/4 gelbe Paprika und 1 Frühlingszwiebel in sehr feine Streifen schneiden und auf den Broten verteilen. Mit den Feldsalatblättern garnieren und mit etwas GEFRO Gewürz-Pfeffer bestreuen.