



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

**GEFRO GmbH & Co. KG**  
87697 Memmingen / Allgäu

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

E-Mail: [info@gefro.de](mailto:info@gefro.de)

## Einkaufszettel

### Blätterteigtörtchen mit Schafskäse und marinierten Tomaten

- GEFRO Natives Olivenöl Extra
- GEFRO BIO Würzmischung »Bella Italia«
- GEFRO Kräuterwürze
- 4 Platten Blätterteig, à 75 g
- 150 g Schafskäse
- 200 g Brokkoliröschen
- 1 Ei
- 300 g Kirschtomaten
- 0,5 Bund Basilikum

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter [www.gefro.de](http://www.gefro.de)

## Blätterteigtörtchen mit Schafskäse und marinierten Tomaten

Rezept für 4 Personen  
Zubereitung ca. 40 Minuten

### Nährwerte pro Portion:

20,2 g Fett	11,9 g Kohlenhydrate	13,3 g Eiweiß	1,6 g Ballaststoffe	256 kcal Brennwert
-------------	----------------------	---------------	---------------------	--------------------

**Blätterteigtörtchen mit Schafskäse und marinierten Tomaten:** Den Backofen auf 200 °C vorheizen. 4 Blätterteigplatten in 8 gleich große Quadrate schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.

Mit **GEFRO Kräuterwürze** bestreuen und 150 g zerbröselten Schafskäse darauf verteilen. 200 g Brokkoliröschen in kochendem Salzwasser etwa 5 Minuten garen, in kaltem Wasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen. 1 Ei in einer Schüssel verquirlen und mit den abgetropften Brokkoliröschen vermischen. Den Brokkoli auf den Schafskäse setzen und mit etwas **GEFRO Kräuterwürze** würzen. Das Blech in den vorgeheizten Ofen schieben und die Törtchen etwa 12 - 14 Minuten goldbraun backen.

In der Zwischenzeit 300 g Kirschtomaten halbieren und die Basilikumblätter von den Zweigen zupfen. Beides in eine Schüssel geben und mit 2 EL **GEFRO Nativem Olivenöl Extra** und etwas **GEFRO BIO Würzmischung »Bella Italia«** marinieren.

Die gebackenen Törtchen aus dem Ofen nehmen und etwas auskühlen lassen. Auf Tellern anrichten und die marinierten Basilikum-Tomaten darüber verteilen.