



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

Brotsalat mit Feta

- GEFRO Salatwürze
- GEFRO Natives Olivenöl Extra
- 300 g Ciabatta-Brot
- 4 Knoblauchzehen
- 250 g Schafskäse
- 300 g Kirschtomaten
- 3 Zweige Basilikum
- 2 Zweige Minze
- 1 TL Zitronensaft
- Meersalz, grob

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Brotsalat mit Feta

Rezept für 4 Personen

Zubereitung ca. 30 Minuten

Nährwerte pro Portion:

22,8 g Fett 40 g Kohlenhydrate 16,6 g Eiweiß 3 g Ballaststoffe
434 kcal Brennwert

Brotsalat mit Feta Den Backofen auf 180° C vorheizen. 300 g Ciabatta-Brot in grobe Würfel schneiden oder grob zupfen. 4 Knoblauchzehen mit einem Messerrücken leicht andrücken. 250 g Schafskäse würfeln.

Brotwürfel, Knoblauch, 300 g Kirschtomaten und Schafskäse in eine Auflaufform geben, mit 2 EL GEFRO Nativem Olivenöl Extra beträufeln und gut durchmischen. Für etwa 20 Minuten im Ofen backen.

Blätter von 3 Basilikum- und 2 Minzezweigen zupfen. Den Brotsalat aus dem Ofen nehmen und die Kräuter unter mischen. Mit 1 TL Zitronensaft, 1 EL GEFRO Nativem Olivenöl Extra sowie GEFRO Salatwürze abschmecken.

Auf Tellern anrichten und mit etwas grobem Meersalz bestreuen. Lauwarm servieren.