



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

### Gebatener Ricotta auf Pesto-Tomatensalat

- GEFRO Natives Olivenöl Extra
- GEFRO BIO Würzmischung "Bella Italia"
- GEFRO Pesto Verde
- 6 Scheiben Toastbrot
- 300 g Ricotta
- 80 g Parmesan, frisch gerieben
- 2 Eigelb
- 400 g Kirschtomaten
- 12 Basilikumblätter, frisch gezupft

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

## Gebatener Ricotta auf Pesto-Tomatensalat

Rezept für 4 Personen  
Zubereitung ca. 50 Minuten

### Nährwerte pro Portion:

31,1 g Fett	4,2 g Kohlenhydrate	20,7 g Eiweiß	7,4 g Ballaststoffe	383 kcal Brennwert
-------------	---------------------	---------------	---------------------	--------------------

**Gebatener Ricotta auf Pesto-Tomatensalat:** 6 Scheiben Toastbrot von der Rinde befreien und in kleine Würfel schneiden.

300 g Ricotta in eine Schüssel geben, mit den Toastbrotwürfeln und 80 g frisch geriebenem Parmesan vermengen. 2 Eigelbe unterarbeiten und mit **GEFRO BIO Würzmischung »Bella Italia«** abschmecken. Die Masse etwa 30 Min. kühl stellen und ziehen lassen.

In der Zwischenzeit 400 g Kirschtomaten halbieren und mit 3 EL **GEFRO Pesto Verde** marinieren (Zubereitung nach Packungsangabe). Aus der Ricottamasse kleine Bällchen formen. 2 EL **GEFRO Natives Olivenöl Extra** in einer Pfanne erhitzen, die Bällchen hineinsetzen und mit einem Löffel etwas flachdrücken. Von jeder Seite etwa 3 Min. bei mittlerer Hitze braten.

Den Pesto-Tomatensalat auf einem Teller anrichten und den gebratenen Ricotta daraufsetzen. Zum Schluss mit 12 gezupften Basilikumblättern garnieren.