



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

Gegrillter Pfirsichsalat mit Bacon

- GEFRO Natives Olivenöl Extra
- GEFRO Suppe
- GEFRO Fleischwürze
- GEFRO Honig Wald & Blüte
- 4 Pfirsiche
- 4 Scheiben Bauchspeck / Bacon, ca. 1 cm dick
- 1 kleiner Kopf Radicchio
- 100 g Rucola
- 200 g Mozzarella
- 2 EL Apfelessig
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Gegrillter Pfirsichsalat mit Bacon

Rezept für 4 Personen

Zubereitung ca. 45 Minuten

Nährwerte pro Portion:

69,7 g Fett 26,7 g Kohlenhydrate 14,2 g Eiweiß 5,7 g Ballaststoffe
784 kcal Brennwert

Gegrillter Pfirsichsalat mit Bacon: 4 Pfirsiche halbieren und entkernen. Die Pfirsichhälften nochmals halbieren und mit 2 EL GEFRO Nativem Olivenöl Extra marinieren.

4 Baconscheiben jeweils in drei gleich große Teile schneiden. 1 kleinen Kopf Radicchio putzen und in kleine Stücke schneiden. 100 g Rucola ebenfalls putzen. 200 g Mozzarella in mundgerechte Stücke zupfen.

2 EL Apfelessig mit 2 EL GEFRO Honig Wald und Blüte, 4 EL klarer Brühe aus GEFRO Suppe sowie 2 EL GEFRO Nativem Olivenöl Extra verrühren und das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Bacon von jeder Seite etwa 8 Minuten knusprig grillen und mit GEFRO Fleischwürze würzen. Nach 8 Minuten die Pfirsiche zugeben und von jeder Seite etwa 4 Minuten grillen.

Den Salat und den Mozzarella mit dem Dressing marinieren und auf Tellern anrichten. Die Pfirsiche und den Bacon darauf verteilen.

Tipp: Für eine «schlanke» Version dieses herrlich sommerlichen Salates, verzichten Sie einfach auf den Bauchspeck.