



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

GEFRO KG

87697 Memmingen / Allgäu

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

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Gratinierter Ziegenkäse mit Pesto Funghi

- GEFRO Natives Olivenöl Extra
- GEFRO Salatwürze
- GEFRO Pesto Funghi
- 1 EL weiche Butter
- 2 EL Semmelbrösel
- 2 Thymianzweige
- 4 Stück Ziegenkäse, gereift, à 70 g (Crottin de Chavignol)
- 1 EL Weißweinessig
- 200 g Pflücksalat

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Gratinierter Ziegenkäse mit Pesto Funghi

Rezept für 4 Personen

Zubereitung ca. 25 Minuten

Nährwerte pro Portion:

26,7 g Fett	1,1 g Kohlenhydrate	14,1 g Eiweiß	1,4 g Ballaststoffe	300 kcal Brennwert
-------------	---------------------	---------------	---------------------	--------------------

Gratinierter Ziegenkäse mit Pesto Funghi: Den Backofen auf 200°C vorheizen. 1 EL GEFRO Pesto Funghi, 1 EL weiche Butter und 2 EL Semmelbrösel in eine Schüssel geben. Die Blättchen von 2 Thymianzweigen zupfen, fein hacken und ebenfalls in die Schüssel geben. Alles gut miteinander vermischen.

4 Stück gereiften Ziegenkäse (à 70 g) in eine ofenfeste Form setzen und die Pesto-Gratinmasse darauf verteilen. Für etwa 6 Min. im vorgeheizten Ofen gratinieren. In der Zwischenzeit aus 1 EL Weißweinessig, 2 EL Wasser, 2 EL GEFRO Nativem Olivenöl Extra sowie etwas GEFRO Salatwürze eine Vinaigrette rühren.

Den gratinierten Ziegenkäse aus dem Ofen nehmen. 200 g Pflücksalat mit der Vinaigrette marinieren und mit dem heißen Ziegenkäse servieren.

TIPP: Wem der Geschmack von gereiftem Ziegenkäse zu kräftig ist, kann dieses Rezept auch mit milderem frischen Ziegenkäse oder mit Fetakäse zubereiten.