



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](mailto:info@gefro.de)

## Einkaufszettel

### Hörnlisalat mit Zucchini und Mozzarella

- GEFRO Natives Olivenöl Extra
- GEFRO Salatwürze
- 400 g Hörnli
- Salz
- 2 Zucchini
- 2 Mozzarella
- 100 g schwarze Oliven, entsteint
- 3 EL Wasser
- 3 EL Weißweinessig
- 10 Cocktailtomaten, halbiert
- 2 Zweige Basilikum, gezupft

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

## Hörnlisalat mit Zucchini und Mozzarella

Rezept für 4 Personen

Zubereitung ca. 25 Minuten

#### Nährwerte pro Portion:

39,2 g Fett      65 g Kohlenhydrate      27,2 g Eiweiß      13,9 g Ballaststoffe  
731 kcal Brennwert

**Hörnlisalat mit Zucchini und Mozzarella:** 400 g Hörnli in reichlich Salzwasser »al dente« garen, auf ein Sieb abgießen und etwas abkühlen lassen. In der Zwischenzeit 2 Zucchini putzen und in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln. 2 Mozzarella in mundgerechte Stücke schneiden und 100 g schwarze, entsteinte Oliven halbieren.

In einer großen Schüssel aus 3 EL Wasser, 3 EL Weißweinessig und 5 EL GEFRO Nativem Olivenöl Extra ein Dressing rühren und mit GEFRO Salatwürze abschmecken. Zucchini, Mozzarella, 10 halbierte Cocktailtomaten, Oliven sowie den gezupften Basilikum (2 Zweige) in die Schüssel geben und mit den Hörnli zusammen vermengen.

Je nach Geschmack mit etwas Baguette oder in Olivenöl geröstetem Bauernbrot servieren.

**Tipp:** Verwenden Sie für diesen Salat echten Büffelmozzarella, dieser hat einen kräftigen Geschmack und ist von cremiger Konsistenz.