



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](mailto:info@gefro.de)

## Einkaufszettel

### Kalbsschnitzel mit warmem Radieschen-Zucchini Salat

- GEFRO Balance Salat-Dressing Gartenkräuter
- GEFRO Balance Klare Gemüsebrühe Querbeet
- GEFRO Natives Olivenöl Extra
- GEFRO Brat- & Frittieröl
- 4 kleine Zucchini
- 1 Bund Radieschen
- 1 Bund Schnittlauch
- 8 kleine Kalbsschnitzel, à ca. 80 g
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- Einige Salatblätter zum Garnieren
- 4 Zitronenecken

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

## Kalbsschnitzel mit warmem Radieschen-Zucchini Salat

Rezept für 4 Personen  
Zubereitung ca. 40 Minuten

### Nährwerte pro Portion:

32,9 g Fett      7,2 g Kohlenhydrate      36,7 g Eiweiß      4,1 g Ballaststoffe  
480 kcal Brennwert

**Kalbsschnitzel mit warmem Radieschen-Zucchini Salat:** 4 Zucchini putzen, der Länge nach halbieren und in etwa 3 mm dicke Scheiben schneiden. 1 Bund Radieschen putzen und ebenfalls in etwa 3 mm dicke Scheiben schneiden. 1 Bund Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Aus 20 g **GEFRO Balance Salat-Dressing Gartenkräuter**, 90 ml Wasser und 90 ml **GEFRO Nativem Olivenöl Extra** ein Dressing rühren.

8 Kalbsschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen. 2 EL **GEFRO Brat- & Frittieröl** in einer großen Pfanne erhitzen und die Kalbsschnitzel darin portionsweise von jeder Seite etwa 2 Minuten anbraten.

150 ml klare Brühe aus **GEFRO Balance Gemüsebrühe Querbeet** aufkochen, die Zucchinis Scheiben hineingeben und unter Rühren etwa 2 Minuten darin dünsten. Vom Herd nehmen, die Radieschenscheiben und den Schnittlauch untermengen und mit dem Dressing marinieren.

Die Schnitzel mit dem warmen Salat auf Tellern anrichten. Mit den Salatblättern garnieren und den Zitronenecken servieren.