



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

Einkaufszettel

Pesto-Pilz-Brötchen mit Raclettekäse

- 20 g GEFRO Pesto Verde
- 2 EL GEFRO Brat- & Frittieröl
- 30 ml GEFRO Natives Olivenöl Extra
- 200 g Champignons
- 1 kleine Zwiebel
- einige Spritzer Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten
- 80 g Raclettekäse
- 120 g Schmand, 20 % Fett
- 4 rustikale Brötchen

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Pesto-Pilz-Brötchen mit Raclettekäse

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 30 Minuten

Nährwerte pro Portion:

29,7 g Fett	37,1 g Kohlenhydrate	13,5 g Eiweiß	4,9 g Ballaststoffe	472 kcal Brennwert
-------------	----------------------	---------------	---------------------	--------------------

Pesto-Pilz-Brötchen mit Raclettekäse: Den Ofen auf 180°C vorheizen. 20 g **GEFRO Pesto Verde** mit 10 ml Wasser und 30 ml **GEFRO Nativem Olivenöl Extra** verrühren.

200 g Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. 1 Zwiebel schälen und sehr fein würfeln. 2 EL **GEFRO Brat- & Frittieröl** in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig andünsten. Die Pilze zugeben und etwa 3 Minuten kräftig anbraten. Mit einigen Spritzern Zitronensaft, etwas Salz und Pfeffer würzen und 2 EL Schnittlauchröllchen untermengen.

80 g Raclettekäse grob reiben.

120 g Schmand in eine Schüssel geben und mit etwas Salz und Pfeffer würzen. 4 Brötchen halbieren, auf einem Backblech verteilen und jede Hälfte mit etwas Schmand bestreichen. Die Pilze auf den Brötchen verteilen und mit dem Raclettekäse bestreuen. Für etwa 10 Minuten im Ofen überbacken.

Aus dem Ofen nehmen und die Raclettebrötchen mit dem **GEFRO Pesto Verde** beträufeln.