



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

Pilzcarpaccio mit Mozzarella

- GEFRO Salatwürze
- GEFRO Kräuterwürze
- GEFRO Natives Olivenöl Extra
- 4 große Kräutersaitlinge oder Steinpilze
- 8 große braune Champignons
- 200 g Sauerrahm, 20% Fett
- 1 Bio-Zitronenschale
- 2 TL Zitronensaft, frisch gepresst
- 1 Prise Zucker
- 4 Kugeln Mozzarella, à 100 g
- 12 Basilikumblätter

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Pilzcarpaccio mit Mozzarella

Rezept für 4 Personen

Zubereitung ca. 20 Minuten

Nährwerte pro Portion:

34,4 g Fett 2,5 g Kohlenhydrate 21,8 g Eiweiß 0,9 g Ballaststoffe
408 kcal Brennwert

Pilzcarpaccio mit Mozzarella 4 große Kräutersaitlinge oder Steinpilze sowie 8 große braune Champignons putzen und in sehr dünne Scheiben schneiden.

200 g Sauerrahm, 20% Fett, mit der abgeriebenen Schale einer Bio-Zitrone und 2 TL frisch gepresstem Zitronensaft sowie einer Prise Zucker verrühren und mit GEFRO Salatwürze abschmecken. Die Pilzscheiben flach auf Tellern ausbreiten und mit dem Sauerrahm beträufeln.

4 Kugeln Mozzarella à 100 g in Scheiben schneiden, in die Mitte des Pilzcarpaccios setzen und mit etwas GEFRO Kräuterwürze würzen. Mit 12 Basilikumblättern garnieren. Das Carpaccio und den Mozzarella mit etwas GEFRO Nativem Olivenöl Extra begießen.

Tipp: Servieren Sie zum Carpaccio ein in GEFRO Nativem Olivenöl Extra und etwas Knoblauch geröstetes Ciabatta- oder Bauernbrot.