



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

Schafskäse mit Oliven und Tomaten in der Folie gegrillt

- GEFRO Kräuterwürze
- GEFRO Natives Olivenöl Extra
- GEFRO BIO Würzmischung »Bella Italia«
- 400 g Schafskäse
- 120 g Kirschtomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 100 g schwarze Oliven
- 4 Zweige Basilikum
- 12 Scheiben Ciabatta-Brot

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Schafskäse mit Oliven und Tomaten in der Folie gegrillt

Rezept für 4 Personen

Zubereitung ca. 30 Minuten

Nährwerte pro Portion:

39,5 g Fett	27 g Kohlenhydrate	21,5 g Eiweiß	12,6 g Ballaststoffe
550 kcal Brennwert			

Schafskäse mit Oliven und Tomaten in der Folie gegrillt 400 g Schafskäse in 4 gleich dicke Scheiben schneiden. 120 g Kirschtomaten halbieren. 2 Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. 100 g schwarze Oliven halbieren und den Stein entfernen.

Aus Aluminiumfolie 4 doppellagige 20 x 20 cm große Rechtecke zuschneiden. Die Folie mit etwas GEFRO Nativem Olivenöl Extra bestreichen. Jeweils eine Scheibe Schafskäse darauf setzen und diese mit etwas GEFRO BIO Würzmischung »Bella Italia« würzen.

Kirschtomaten, gehackten Knoblauch, die Zwiebelwürfel und halbierten Oliven sowie 3 EL GEFRO Nativem Olivenöl Extra in eine Schüssel geben und vermengen. Mit GEFRO Kräuterwürze würzen und auf dem Schafskäse verteilen.

Jeweils einen Basilikumzweig darauflegen und die Folie zu kompakten Päckchen verschließen. Für etwa 10 Minuten auf den Grillrost geben und grillen. Das Ciabatta in Scheiben schneiden und mit etwas GEFRO Nativem Olivenöl Extra bepinseln. Für etwa 2 Minuten von jeder Seite auf dem Grill rösten.