



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

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 doppelte 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.