



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

Bauernbrot mit Bündnerfleisch in Pestomarinade

- 2 EL GEFRO Pesto Verde
- 6 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra
- GEFRO Gewürz-Pfeffer
- 4 Scheiben Bauernbrot
- 2 EL Butter
- 16 Scheiben Bündnerfleisch (oder Bresaola)
- 0,2 gelbe Paprika, entkernt
- 1 Frühlingszwiebel
- Einige Blätter Feldsalat

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Bauernbrot mit Bündnerfleisch in Pestomarinade

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 15 Minuten

Nährwerte pro Portion:

43,7 g Fett	30,3 g Kohlenhydrate	16,6 g Eiweiß	5 g Ballaststoffe	582 kcal
Brennwert				

Bauernbrot mit Bündnerfleisch in Pestomarinade

1▫ Pestomarinade zubereiten:

2 EL **GEFRO Pesto Verde** in eine Schüssel geben, mit 1 EL Wasser glatrühren und anschließend 6 EL **GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra** unterrühren, bis eine cremige Marinade entsteht.

2▫ Brot vorbereiten:

4 Scheiben Bauernbrot mit etwas Butter bestreichen und jeweils in Viertel schneiden.

3▫ Bündnerfleisch marinieren:

16 Scheiben Bündnerfleisch in der Pestomarinade wenden und kurz ziehen lassen. Jeweils eine Scheibe Bündnerfleisch auf eine Brotecke legen.

4▫ Garnieren:

¼ gelbe Paprika und 1 Frühlingszwiebel in feine Streifen schneiden und auf den Broten verteilen.

Mit frischen Feldsalatblättern garnieren und mit etwas **GEFRO Gewürz-Pfeffer** bestreuen.

▫ Tipps & Varianten:

▫ **Tipp:** Besonders fein schmeckt das Bauernbrot, wenn es leicht geröstet oder in der Grillpfanne angeröstet wird – das verleiht extra Aroma und Knusprigkeit.

▫ **Variante:** Statt Bündnerfleisch kann auch luftgetrockneter Schinken oder für eine vegetarische Variante gegrillte Zucchini verwendet werden.

▫ **Nicht vergessen:** Etwas frisch geriebener Parmesan über dem Pesto rundet den Geschmack wunderbar ab und sorgt für eine mediterrane Note.