



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

Gebackenes Mozzarella-Pesto-Sandwich

- 2 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra
- GEFRO Pesto Rosso
- 12 Scheiben Toastbrot
- Salz
- 2 Kugeln Mozzarella
- Mehl
- 3 Eier, Größe M
- 4 Basilikumzweige

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter
www.gefro.de

Gebackenes Mozzarella-Pesto-Sandwich

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 25 Minuten

Nährwerte pro Portion:

27,4 g Fett	8,2 g Kohlenhydrate	18,6 g Eiweiß	1,6 g Ballaststoffe	356
kcal Brennwert				

Gebackenes Mozzarella-Pesto-Sandwich

1⌘ Toast & Mozzarella vorbereiten:

12 Toastbrotsscheiben entrinden.
2 Kugeln Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und leicht salzen.
4 Toastscheiben so mit Mozzarella belegen, dass der Käse nicht über den Rand ragt.
Jeweils eine weitere Toastscheibe darauflegen und mit **GEFRO Pesto Rosso** bestreichen.
Die restlichen Toastscheiben als Deckel aufsetzen.

2⌘ Sandwiches vorbereiten:

Die Sandwiches fest zusammendrücken und jeweils halbieren.
Die Hälften in Mehl wenden.
3 Eier verquirlen und die Sandwichstücke komplett durch die Eiermasse ziehen, sodass sie rundum umhüllt sind.

3⌘ Ausbacken:

2 EL **GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra** in einer Pfanne erhitzen.
Die Mozzarella-Pesto-Sandwiches darin goldbraun ausbacken.

4⌘ Anrichten & Servieren:

Die heißen Sandwiches auf einem Teller anrichten und mit gezupften Basilikumblättern garnieren.
Sofort warm servieren.