



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

Gebratener Ricotta auf Pesto-Tomatensalat

- 2 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra
- GEFRO BIO Würzmischung "Bella Italia"
- 3 EL GEFRO Pesto Verde
- 6 Scheiben Toastbrot
- 300 g Ricotta
- 80 g Parmesan, frisch gerieben
- 2 Eigelb
- 400 g Kirschtomaten
- 12 Basilikumblätter, frisch gezupft

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Gebratener Ricotta auf Pesto-Tomatensalat

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 50 Minuten

Nährwerte pro Portion:

31,1 g Fett	4,2 g Kohlenhydrate	20,7 g Eiweiß	7,4 g Ballaststoffe	383 kcal Brennwert
-------------	---------------------	---------------	---------------------	--------------------

Gebratener Ricotta auf Pesto-Tomatensalat

1. Füllung vorbereiten:

300 g Ricotta in eine Schüssel geben. 6 Scheiben Toastbrot von der Rinde befreien, in kleine Würfel schneiden und zum Ricotta geben. 80 g frisch geriebenen Parmesan und 2 Eigelbe unter die Masse mischen. Mit **GEFRO BIO Würzmischung Bella Italia** abschmecken. Die Masse 30 Min. kühl stellen, damit sie fester wird.

2. Tomatensalat zubereiten:

In der Zwischenzeit 400 g Kirschtomaten halbieren. Mit 3 EL **GEFRO Pesto Verde** (Zubereitung nach Packungsangabe) marinieren und beiseitestellen.

3. Ricottataler formen & braten:

Aus der gekühlten Ricottamischung kleine Bällchen formen.

2 EL **GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra** in einer Pfanne erhitzen, die Bällchen hineinschleudern und mit einem Löffel leicht flachdrücken. Von jeder Seite ca. 3 Min. bei mittlerer Hitze goldbraun braten.

4. Anrichten & Servieren:

Den Pesto-Tomatensalat auf Tellern anrichten und die gebratenen Ricottataler daraufsetzen. Mit 12 gezupften Basilikumblättern garnieren.

Tipps & Varianten:

■ **Tipp:** Die Ricottamasse gut kühlen – so behalten die Taler beim Braten ihre Form.

■ **Variante 1:** Pecorino statt Parmesan verwenden – ergibt ein intensiveres, würziges Aroma.

■ **Variante 2:** Den Tomatensalat mit fein geschnittenen Frühlingszwiebeln oder zusätzlichem Basilikum verfeinern.