



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

Gegrillter Pfirsichsalat mit Bacon

- 4 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra
- GEFRO Fleischwürze
- 4 Pfirsiche
- 4 Scheiben Bauchspeck / Bacon, ca. 1 cm dick
- 1 kleiner Kopf Radicchio
- 100 g Rucola
- 200 g Mozzarella
- 2 EL Apfelessig
- Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- 2 EL Honig

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Gegrillter Pfirsichsalat mit Bacon

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 45 Minuten

Nährwerte pro Portion:

69,7 g Fett	26,7 g Kohlenhydrate	14,2 g Eiweiß	5,7 g Ballaststoffe	784
kcal Brennwert				

Gegrillter Pfirsichsalat mit Bacon

1. Pfirsiche und Bacon vorbereiten:

4 Pfirsiche halbieren, entkernen, nochmals halbieren und mit 2 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra marinieren.

4 Baconscheiben in jeweils drei gleich große Stücke schneiden.

2. Salat zubereiten:

1 kleinen Kopf Radicchio putzen und in kleine Stücke schneiden.

100 g Rucola ebenfalls putzen.

200 g Mozzarella in mundgerechte Stücke zupfen.

3. Dressing anrühren:

2 EL Apfelessig mit 2 EL Honig, 4 EL klarer Brühe aus GEFRO Suppe sowie 2 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Grillen:

Den Bacon von jeder Seite knusprig grillen und mit GEFRO Fleischwürze würzen.

Danach die Pfirsiche zugeben und von jeder Seite etwa 4 Minuten grillen.

5. Anrichten & Servieren:

Salat und Mozzarella mit dem Dressing marinieren und auf Tellern anrichten.

Die gegrillten Pfirsiche und den Bacon darauf verteilen.

Tipps & Varianten:

■ **Variante 1:** Statt Mozzarella schmeckt auch Ziegenfrischkäse oder Burrata hervorragend zu den gegrillten Pfirsichen.

■ **Variante 2:** Den Salat mit frischem Basilikum, Minze oder Thymian verfeinern – ideal für eine besonders sommerliche Frische.