



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

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig auf Kräutersalat

- 1 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra
- GEFRO Salatwürze
- 2 EL Honig
- 400 g gereifter Ziegenkäse (Rolle)
- 1 TL Rosmarin, fein gehackt
- 3 EL Wasser
- 2 EL Obstessig
- 400 g bunter Blattsalat, geputzt
- 1 Hand gezupfte frische Kräuter, z. B. Kerbel, Petersilie, Schnittlauch

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig auf Kräutersalat

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 25 Minuten

Nährwerte pro Portion:

25,4 g Fett	61,5 g Kohlenhydrate	14,1 g Eiweiß	1,8 g Ballaststoffe	329
kcal Brennwert				

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig auf Kräutersalat

1⃣ Ziegenkäse gratinieren:

Den Ofengrill vorheizen. Die Ziegenkäserolle (800 g) in 8 gleichmäßige Stücke schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit 1 EL **GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra** beträufeln und mit gehacktem Rosmarin bestreuen. Für ca. 10 Minuten im Ofen gratinieren.

2⃣ Vinaigrette zubereiten:

In einer Schüssel 3 EL Wasser, 2 EL Obstessig und das restliche **GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra** verrühren. Mit **GEFRO Salatwürze** abschmecken.

3⃣ Salat anrichten:

Den Salat mit handgezapften Kräutern (z. B. Kerbel, Petersilie, Schnittlauch) mischen und auf Tellern verteilen. Den gratinierten Ziegenkäse auf den Salat setzen und mit 2 EL Honig beträufeln.

Tipps & Varianten:

■ **Tipp:** Auf Wochenmärkten gibt es häufig eine fertige Mischung aus aromatischen Blattsalaten und Gartenkräutern – sogenannter „Mesclunssalat“ passt perfekt zu diesem Gericht.

■ **Variante:** Wer es fruchtiger mag, ergänzt den Salat mit ein paar dünnen Birnenspalten oder frischen Feigen.

■ **Nicht vergessen:** Der Ziegenkäse schmeckt am besten, wenn er direkt heiß aus dem Ofen serviert wird.