



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 Pesto Funghi

- 2 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra
- GEFRO Salatwürze
- 1 EL GEFRO Pesto Funghi
- 1 EL weiche Butter
- 2 EL Semmelbrösel
- 2 Thymianzweige
- 4 Stück Ziegenkäse, gereift, à 70 g (Crottin de Chavignol)
- 1 EL Weißweinessig
- 200 g Pflücksalat

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Gratinierter Ziegenkäse mit Pesto Funghi

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 25 Minuten

Nährwerte pro Portion:

26,7 g Fett	1,1 g Kohlenhydrate	14,1 g Eiweiß	1,4 g Ballaststoffe	300
kcal Brennwert				

Gratinierter Ziegenkäse mit Pesto Funghi

1. Gratinmasse vorbereiten:

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

1 EL GEFRO Pesto Funghi, 1 EL weiche Butter und 2 EL Semmelbrösel in eine Schüssel geben. Die Blättchen von 2 Thymianzweigen abzupfen, fein hacken und untermischen.

Alles zu einer gleichmäßigen Gratinmasse verrühren.

2. Ziegenkäse gratinieren:

4 Stück gereiften Ziegenkäse (à 70 g) in eine ofenfeste Form setzen.

Die Pesto-Gratinmasse gleichmäßig auf dem Käse verteilen.

Für ca. 6 Min. im Ofen gratinieren, bis die Oberfläche goldbraun ist.

3. Vinaigrette anrühren:

Während der Käse gratiniert, aus 1 EL Weißweinessig, 2 EL Wasser,

2 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra und etwas GEFRO Salatwürze eine Vinaigrette rühren.

4. Anrichten:

200 g Pflücksalat mit der Vinaigrette marinieren.

Den heißen gratinierten Ziegenkäse aus dem Ofen nehmen und sofort mit dem Salat servieren.

Tipps & Varianten

Tip: Für eine besonders knusprige Kruste kann die Gratinmasse vor dem Backen leicht angedrückt werden – so haftet sie besser auf dem Käse.

Variante 1: Wenn dir gereifter Ziegenkäse zu kräftig ist, funktioniert das Rezept wunderbar mit frischem Ziegenkäse oder auch Fetakäse.

Variante 2: Statt Pflücksalat passt auch ein lauwärmer Linsensalat oder ein Rucola-Tomatensalat sehr gut als Beilage.

Nicht vergessen: Der Käse wird sehr schnell goldbraun – bleib die letzten Minuten am Ofen, damit er nicht zu dunkel wird.