



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

Hörnlisalat mit Zucchini und Mozzarella

- 5 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra
- GEFRO Salatwürze
- 400 g Hörnli
- Salz
- 2 Zucchini
- 2 Mozzarella
- 100 g schwarze Oliven, entsteint
- 3 EL Wasser
- 3 EL Weißweinessig
- 10 Cocktailtomaten, halbiert
- 2 Zweige Basilikum, gezupft

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Hörnlisalat mit Zucchini und Mozzarella

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 25 Minuten

Nährwerte pro Portion:

39,2 g Fett	65 g Kohlenhydrate	27,2 g Eiweiß	13,9 g Ballaststoffe	731
kcal Brennwert				

Hörnlisalat mit Zucchini und Mozzarella

1. Nudeln kochen:

400 g Hörnli in reichlich Salzwasser al dente garen. Anschließend auf ein Sieb abgießen und etwas abkühlen lassen.

2. Gemüse & Käse vorbereiten:

In der Zwischenzeit 2 Zucchini putzen und in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln. 2 Mozzarella in mundgerechte Stücke schneiden und 100 g schwarze, entsteinte Oliven halbieren. 10 Cocktailtomaten ebenfalls halbieren und 2 Zweige Basilikum zupfen.

3. Dressing anrühren:

In einer großen Schüssel 3 EL Wasser, 3 EL Weißweinessig und 5 EL **GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra** verrühren.

Mit **GEFRO Salatwürze** abschmecken.

4. Salat mischen:

Zucchini, Mozzarella, Oliven, Tomaten und Basilikum in die Schüssel geben. Die gekochten Hörnli zugeben und alles gut miteinander vermengen.

5. Servieren:

Den Salat nach Belieben mit etwas Baguette oder in Olivenöl geröstetem Bauernbrot servieren.

Tipps & Varianten:

Tip: Verwenden Sie für diesen Salat echten Büffelmozzarella – er hat einen intensiveren Geschmack und eine cremigere Konsistenz.

Variante: Wer es frischer mag, ergänzt den Salat mit ein paar Rucolablättern oder etwas Zitronenschale.