



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

Pesto-Pilz-Brötchen mit Raclettekäse

- 20 g GEFRO Pesto Verde
- 2 EL GEFRO Brat- & Frittieröl
- 30 ml GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra
- 200 g Champignons
- 1 kleine Zwiebel
- einige Spritzer Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Schnittlauch, in feine Röllchen geschnitten
- 80 g Raclettekäse
- 120 g Schmand, 20 % Fett
- 4 rustikale Brötchen

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Pesto-Pilz-Brötchen mit Raclettekäse

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 30 Minuten

Nährwerte pro Portion:

29,7 g Fett	37,1 g Kohlenhydrate	13,5 g Eiweiß	4,9 g Ballaststoffe	472
kcal Brennwert				

Pesto-Pilz-Brötchen mit Raclettekäse

1⌚ Pesto anrühren:

Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

20 g **GEFRO Pesto Verde** mit 10 ml Wasser und 30 ml **GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra** verrühren.

2⌚ Pilze anbraten:

200 g Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden.

1 Zwiebel schälen und sehr fein würfeln.

2 EL **GEFRO Brat- & Frittieröl** in einer Pfanne erhitzen.

Die Zwiebelwürfel darin glasig andünsten, Pilze zugeben und ca. 3 Min. kräftig anbraten.

Mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. 2 EL Schnittlauchröllchen untermengen.

3⌚ Käse vorbereiten:

80 g Raclettekäse grob reiben.

4⌚ Brötchen belegen:

120 g Schmand in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

4 Brötchen halbieren und auf ein Backblech legen.

Jede Hälfte mit Schmand bestreichen, mit den Pilzen belegen und Raclettekäse darüberstreuen.

5⌚ Überbacken & Verfeinern:

Die Brötchen im Ofen ca. 10 Min. überbacken.

Aus dem Ofen nehmen und mit dem **GEFRO Pesto Verde** beträufeln.

⌚Tipps & Varianten:

⌚**Tipps:** Die Brötchen schmecken besonders gut frisch aus dem Ofen, eignen sich aber auch hervorragend als herzhafter Snack für Gäste.

⌚**Variante:** Wer es kräftiger mag, ersetzt den Raclettekäse durch würzigen Bergkäse oder ergänzt die Pilzmischung mit etwas Knoblauch.