



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

Pilzcarpaccio mit Mozzarella

- GEFRO Salatwürze
- GEFRO Kräuterwürze
- GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra
- 4 große Kräutersaitlinge oder Steinpilze
- 8 große braune Champignons
- 200 g Sauerrahm, 20% Fett
- 1 Bio-Zitronenschale
- 2 TL Zitronensaft, frisch gepresst
- 1 Prise Zucker
- 4 Kugeln Mozzarella, à 100 g
- 12 Basilikumblätter

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Pilzcarpaccio mit Mozzarella

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 20 Minuten

Nährwerte pro Portion:

34,4 g Fett	2,5 g Kohlenhydrate	21,8 g Eiweiß	0,9 g Ballaststoffe	408
kcal Brennwert				

Pilzcarpaccio mit Mozzarella

1. Pilze vorbereiten:

4 große Kräutersaitlinge oder Steinpilze sowie 8 große braune Champignons putzen und in sehr dünne Scheiben schneiden.

2. Sauerrahm zubereiten:

200 g Sauerrahm (20 % Fett) mit der abgeriebenen Schale einer Bio-Zitrone, 2 TL frisch gepresstem Zitronensaft und 1 Prise Zucker verrühren. Mit **GEFRO Salatwürze** abschmecken. Die Pilzscheiben flach auf Tellern ausbreiten und mit dem Sauerrahm beträufeln.

3. Mozzarella anrichten:

4 Kugeln Mozzarella à 100 g in Scheiben schneiden, in die Mitte des Pilzcarpaccios setzen und mit etwas **GEFRO Kräuterwürze** würzen. Mit 12 Basilikumblättern garnieren und das Carpaccio sowie den Mozzarella mit **GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra** beträufeln.

Tipp: Serviere dazu in **GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra** und etwas Knoblauch geröstetes Ciabatta- oder Bauernbrot – perfekt, um den frischen Geschmack des Pilzcarpaccios aufzunehmen.