



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

Schafskäse mit Oliven und Tomaten in der Folie gegrillt

- GEFRO Kräuterwürze
- 3 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra
- GEFRO BIO Würzmischung Bella Italia
- 400 g Schafskäse
- 120 g Kirschtomaten
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 100 g schwarze Oliven
- 4 Zweige Basilikum
- 12 Scheiben Ciabatta-Brot

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Schafskäse mit Oliven und Tomaten in der Folie gegrillt

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 30 Minuten

Nährwerte pro Portion:

39,5 g Fett	27 g Kohlenhydrate	21,5 g Eiweiß	12,6 g Ballaststoffe	550
kcal Brennwert				

Schafskäse mit Oliven und Tomaten in der Folie gegrillt

1. Schafskäse vorbereiten:

400 g Schafskäse in 4 gleich dicke Scheiben schneiden.
120 g Kirschtomaten halbieren.
2 Knoblauchzehen schälen und fein hacken.
1 Zwiebel schälen und fein würfeln.
100 g schwarze Oliven halbieren und entsteinen.

2. Folie und Käse vorbereiten:

Aus Aluminiumfolie 4 doppelagige Stücke (je 20 x 20 cm) zuschneiden.
Die Folie mit etwas GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra bestreichen.
Jeweils eine Scheibe Schafskäse darauflegen und mit **GEFRO BIO Würzmischung Bella Italia** würzen.

3. Gemüse Mischung zubereiten:

Kirschtomaten, Knoblauch, Zwiebelwürfel und Oliven in eine Schüssel geben.
3 EL **GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra** zufügen, mit **GEFRO Kräuterwürze** abschmecken und gut vermengen.
Die Mischung gleichmäßig auf dem Schafskäse verteilen.

4. Grillpäckchen schließen & grillen:

Jeweils einen Basilikumzweig auflegen, die Folie zu dichten Päckchen verschließen und auf den Grill legen.
Etwa 10 Minuten grillen.

5. Ciabatta rösten & servieren:

Ciabatta in Scheiben schneiden, mit etwas **GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra** bepinseln und ca. 2 Minuten von jeder Seite auf dem Grill rösten.
Die heißen Schafskäse-Päckchen mit dem knusprigen Ciabatta servieren.

Tipp: Der Schafskäse lässt sich auch hervorragend im Backofen zubereiten – bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten backen.
So gelingt das mediterrane Aroma auch ohne Grill.