



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

Schnittlauchcrêpes mit Schinken und Pesto Rosso

- 3 EL GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra
- GEFRO Kräuterwürze
- 4 EL GEFRO Pesto Rosso
- 100 g GEFRO Bio Würzmischung Bella Italia
- 160 g Mehl
- 280 ml Milch
- 4 Eier
- 1 Bund Schnittlauch
- 8 Scheiben Kochschinken, dünn geschnitten

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Schnittlauchcrêpes mit Schinken und Pesto Rosso

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 30 Minuten

Nährwerte pro Portion:

12,1 g Fett	17,8 g Kohlenhydrate	15,7 g Eiweiß	1,4 g Ballaststoffe	249
kcal Brennwert				

Schnittlauchcrêpes mit Schinken und Pesto Rosso

1. Crêpeteig vorbereiten:

160 g Mehl mit 280 ml Milch glattrühren.

4 Eier unterrühren und den Teig mit **GEFRO Kräuterwürze** würzen.

2. Schnittlauch einarbeiten:

1 Bund Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

1 EL Schnittlauchröllchen zum Garnieren beiseitelegen.

Den restlichen Schnittlauch unter den Teig rühren.

3. Crêpes ausbacken:

3 EL **GEFRO Bio Olivenöl Nativ Extra** in einer beschichteten Pfanne erhitzen.

Aus dem Teig 4 gleichgroße Crêpes ausbacken.

Anschließend etwas abkühlen lassen.

4. Füllen & Rollen:

Die Crêpes mit 4 EL **GEFRO Pesto Rosso** bestreichen.

Jeweils mit zwei Scheiben Kochschinken belegen und eng zusammenrollen.

5. Anrichten:

Die Crêperollen in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Jede Scheibe mit einem Spieß fixieren und auf einer Platte anrichten.

Mit den restlichen Schnittlauchröllchen bestreuen und servieren.

Tipps & Varianten:

■ **Tipps:** Die Crêpes vor dem Füllen vollständig abkühlen lassen – so lässt sich das Pesto leichter verstreichen und die Rollen bleiben stabil.

■ **Variante:** Für eine mediterrane Note kannst du zusätzlich einen Hauch **GEFRO BIO Würzmischung Bella Italia** über die fertigen Crêperöllchen streuen.

■ **Nicht vergessen:** Die Röllchen eignen sich perfekt als Fingerfood – am besten kurz vor dem Servieren schneiden, damit sie schön frisch bleiben.