



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

Tramezzini mit Pilzricotta

- GEFRO Kräuterwürze
- 2 EL GEFRO Brat- & Frittieröl
- 200 g braune Champignons
- 150 g Austernpilze
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zweige Thymian
- 150 g Ricotta
- 0,5 Bund Rucola
- Einige Blätter Radicchio
- 12 Scheiben Vollkorn-Toast

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Tramezzini mit Pilzricotta

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 30 Minuten

Nährwerte pro Portion:

12,1 g Fett	19,4 g Kohlenhydrate	9,9 g Eiweiß	4,3 g Ballaststoffe	226
kcal Brennwert				

Tramezzini mit Pilzricotta

1. Pilze vorbereiten:

200 g braune Champignons und 150 g Austernpilze putzen und sehr fein hacken.
1 Frühlingszwiebel putzen und in dünne Ringe schneiden.
1 Knoblauchzehe schälen und fein hacken.
Thymianblättchen von den Zweigen zupfen und hacken.

2. Pilzmasse anbraten:

2 EL **GEFRO Brat- & Frittieröl** in einer Pfanne erhitzen.
Knoblauch, Frühlingszwiebel und Thymian kurz andünsten.
Die gehackten Pilze zugeben und ca. 3 Minuten kräftig braten.
Mit etwas **GEFRO Kräuterwürze** abschmecken und in einem Sieb abtropfen lassen.

3. Ricotta-Creme anrühren:

150 g Ricotta in eine Schüssel geben und cremig rühren.
½ Bund Rucola und einige Blätter Radicchio putzen und fein schneiden.
Rucola und die abgetropften Pilze unter den Ricotta rühren.
Mit etwas **GEFRO Kräuterwürze** abschmecken.

4. Tramezzini füllen:

6 Toastscheiben mit dem Pilzricotta bestreichen.
Mit den übrigen Toastscheiben abdecken und fest andrücken.
Die Ränder mit einem scharfen Messer abschneiden und die Sandwiches diagonal halbieren.

Tipps & Varianten:

Tip: Die fertigen Tramezzini in Frischhaltefolie wickeln und vor dem Servieren ca. 30 Minuten kühl stellen – so lassen sie sich besonders gut schneiden und bleiben kompakt.

Variante 1: Wer es herzhafter mag, kann noch etwas fein geriebenen Parmesan in die Ricotta-Creme rühren.

Variante 2: Wer es frischer mag, legt zusätzlich ein paar ganze Rucolablätter oder dünne Gurkenscheiben zwischen die Brotscheiben.

Nicht vergessen: Schneide die Sandwiches in kleine Dreiecke oder Fingerfood-Streifen – perfekt für ein Buffet oder als Snack für Gäste