

GEFÜLLTES PAD

mit gegrilltem Radicchio & Camembert

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

ZUBEREITUNGSZEIT: 35 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Fungi Pads
2 Feigen
100g Camembert
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
1 Radicchio
Olivenöl
Salz & Pfeffer
Zwirn



ZUBEREITUNG:

1. Radicchio ¼ teln und im lauwarmen Wasser ca. 5 min. einweichen, damit ein Teil der Bitterstoffe rausgeht
2. Beide Fungi Pads der Länge nach – wie ein Brötchen – durchschneiden
3. Camembert und Feigen in Scheiben schneiden und eine Seite des Pads damit belegen
4. Andere Hälfte des Pads drauf legen mit einem Zweig Rosmarin und einem Zweig Thymian belegen und mit dem Zwirnsfaden zusammenbinden
5. Radicchio abseihen und abtropfen lassen, mit Salz & Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln
6. Radicchio bei mittlerer Hitze ca. 7-10 Minuten grillen
7. Pad beidseitig bei starker Hitze angrillen (ca. 5 min)
8. Gefülltes Pad gemeinsam mit dem Radicchio anrichten und sofort servieren