

# KALTE KAROTTENTAGLIATELLE

**KATEGORIE:** 1, 6  
**SCHWIERIGKEITSGRAD:** ●●●○○  
**ZUBEREITUNGSZEIT:** 25 min.



## ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Fungi Pads  
400 g Karotten  
100 g Kirschtomaten  
100 g Rucola Salat  
1 EL Mandelsplitter  
1 EL Balsamico weiß  
2 EL Olivenöl  
1 EL Pesto grün  
Salz & Pfeffer

### Pad Parmesan Kruste:

2 EL Mehl  
1 Ei  
50 g geriebener Parmesan

## ZUBEREITUNG:

1. Die Karotten schälen und in lange Streifen schneiden
2. Die Karottenstreifen für zwei Minuten in kochendes Wasser geben und anschließend rasch mit kaltem Wasser abkühlen, damit die schöne Farbe erhalten bleibt
3. Anschließend mit den halbierten Kirschtomaten, dem Pesto, Olivenöl, und Balsamicoessig vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen
4. Die Pads der Länge nach in Streifen schneiden, in Mehl wenden und dann in das Ei-Parmesan Gemisch tauchen. Anschließend in der Pfanne mit reichlich Öl goldbraun braten
5. Die Pad Streifen auf dem Rucola Salat und den Karottenstreifen anrichten und mit den Mandelsplittern bestreuen

### Tipp:

Die trockenen Rucola Blätter kurz in heißem Öl frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Vorsicht, nicht zu viele Blätter auf einmal frittieren!