

# PACKED PAD

## gegrilltes Fungi Pad mit Pesto Rosso, Kapern, Oliven & Zucchini

**SCHWIERIGKEITSGRAD:** ●●●○○

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 25 min.

### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

- 2 Fungi Pads
- 6 kleine Cocktailtomaten
- 1 kleine Zucchini
- 8 Kapernbeeren
- 6 Oliven
- Olivenöl
- 1 Zitrone
- Pesto Rosso
- Backpapier
- Zwirn
- Tipp: Mozzarella oder Pecorino gerieben

### ZUBEREITUNG:

1. Fungi Pad mit Pesto Rosso gründlich einstreichen, auf Backpapier legen und hinten und vorn mit Zwirn zuschnüren
2. Cocktailtomaten, Oliven und Kapernbeeren halbieren
3. Zucchini in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden
4. Fungi Pad in Backpapier mit den halbierten Cocktailtomaten, Kapern, Oliven und Zucchinischeiben belegen und mit 4 EL Olivenöl begießen
5. Mit Salz, Pfeffer und Zitronenzesten bestreuen
6. Die Packed Pads bei kleiner Hitze (ca. 150 °C) 10 min. grillen
7. Nach Wahl mit Käse bestreuen und kurz im Griller schmelzen lassen
8. Die Packed Pads auf einem Holzbrett anrichten, mit Zitronenscheiben garnieren und sofort servieren

