

CAPRESE PAD MIT ZOODLES

Aglio Olio

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○
ZUBEREITUNGSZEIT: 30 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Fungi Pads
2 Tomaten
100 g Mozzarella
2 Zucchini
Basilikum
Parmesan gehobelt
1 Knoblauchzehe gehackt
Peperoni rot
Olivenöl
Petersilie gehackt
Salz



ZUBEREITUNG:

1. Tomaten und Mozzarella in Scheiben schneiden
2. Auf der Oberseite des Pads flache Taschen einschneiden
3. Die Taschen nun abwechselnd mit Tomatenscheiben und Mozzarellascheiben füllen
4. Die Pads nun im Backofen oder in der Pfanne braten
5. In der Zwischenzeit die Zucchini mit einem Spiralschneider in dünne Streifen schneiden
6. In einer Pfanne den gehackten Knoblauch und die geschnittenen Peperoni in reichlich Olivenöl langsam anbraten, dann die Zucchinistreifen dazugeben und nur kurz mitschwenken, damit die Zucchinistreifen noch schön knackig bleiben
7. Das gebratene Caprese-Pad auf den Zoodles anrichten mit gehackter Petersilie und gehobeltem Parmesan bestreuen