

CRUNCHY PARMESAN PAD

auf Aioli Gurken

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

ZUBEREITUNGSZEIT: 25 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Fungi Pads
1 Gurke
50 g Panko Brösel
Parmesan
1 TL Pesto rosso fertig

Dressing:

2 EL Balsamicoessig
2 EL Olivenöl
1 Knoblauchzehe
Peperoni rot
Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG:

Parmesankruste:

1. Die Panko Brösel mit dem Pesto und reichlich geriebenen Parmesan vermengen und kurz zugedeckt ziehen lassen

Aiolo Gurke:

1. Die Gurke waschen mit einem Gemüseschäler der Länge nach in Streifen schneiden
2. Mit dem gehackten Knoblauch, der fein geschnittenen Peperoni, dem weißen Balsamicoessig und dem Olivenöl mischen
3. Mit Salz abschmecken
4. Nun die Pads auf beiden Seiten goldbraun anbraten
5. Anschließend die Brösel/Parmesanmischung auf die Pads aufbringen und gut andrücken
6. Im vorgeheiztem Backrohr kurz überbacken, damit die Kruste eine schöne krosse Struktur bekommt

