

# 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

