

EASY PAD GRILLER

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○
ZUBEREITUNGSZEIT: 25 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Fungi Pads

Käse Griller:

4 Scheiben Emmentaler Käse
1 Zucchini

Griller Italien Style:

2 TL grünes Pesto
50 g geriebenen Parmesan

Marinara Sauce:

500g geschälte Tomaten
2 Knoblauchzehen
1 rote italienische Zwiebel
4 EL Olivenöl
Oregano, Salz, Chili

Griller Balkan Style:

1 EL Ajvar
1 Melanzani
100 g Feta

Griller Buffalo Style:

50 g Käse gerieben
2 EL rote Bohnen
1 EL Mais gekocht
Buffalo oder BBQ Sauce
geräucherter Paprika, BBQ-Gewürz



ZUBEREITUNG:

Pad vorbereiten:

1. Das Pad der Länge nach halbieren, aufstellen und der Länge nach einen Schlitz einschneiden, ohne das PAD an den Enden durchzuschneiden
2. Diese Tasche kann man nun beliebig füllen, ohne dass die Pad-Schnitten beim Grillen auseinanderfallen
3. Die Pad-Schnitten kann man wunderbar vorbereiten und vorab nach Belieben marinieren

Pad-Käse Griller:

1. Pad-Schnitten mit Emmentaler Scheiben & Zucchinis Scheiben füllen
2. Nach Belieben würzen
3. Bei mittlerer Hitze grillen, bis der Käse schmilzt und die Pad-Schnitten eine schöne Farbe haben
4. Mit Grillsaucen und Salat servieren

Pad Griller Italien Style:

1. Pesto mit geriebenem Parmesan abmischen und die Pad-Schnitten damit füllen
2. Die Pad-Schnitten italienisch würzen, mit Öl bestreichen und bei mittlerer Hitze schön braun grillen
3. Mit Salat und Marinara-Sauce servieren
4. Für die Marinara Sauce: Zwiebel und Knoblauch fein hacken, in Olivenöl glasig dünsten, die geschälten Tomaten dazugeben und ca. eine ½ Stunde einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Oregano und auch gerne mit Chili abschmecken. Die Sauce ist sehr einfach und kann hervorragend vorbereitet werden. Warm oder kalt dazu servieren

Pad Griller Balkan Style:

1. Die Melanzani in dünne Scheiben und dann in Streifen schneiden
2. Feta zerbröseln und mit Ajvar gut verrühren
3. Die Pad-Schnitten mit den Melanzani Streifen und der Feta/Ajvar Paste füllen
4. Nach Belieben würzen, mit Öl einstreichen und auf beiden Seiten die Pad-Schnitten grillen
5. Mit Knoblauchsauce und Salat servieren

Pad Griller Buffalo Style:

1. Die roten Bohnen und den gekochten Mais hacken, mit dem geriebenen Käse und etwas geräucherten Paprika gut abmischen
2. Die Pad-Schnitten damit füllen, mit BBQ Gewürz einreiben und mit etwas Öl bei mittlerer Hitze grillen
3. Mit Coleslaw und Buffalo Sauce servieren