

# GEFÜLLTES PAD

mit gegrilltem Radicchio & Camembert

**SCHWIERIGKEITSGRAD:** ●●●○○

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 35 min.

## ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Fungi Pads  
2 Feigen  
100g Camembert  
2 Zweige Rosmarin  
2 Zweige Thymian  
1 Radicchio  
Olivenöl  
Salz & Pfeffer  
Zwirn



## ZUBEREITUNG:

1. Radicchio  $\frac{1}{4}$  teln und im lauwarmen Wasser ca. 5 min. einweichen, damit ein Teil der Bitterstoffe rausgeht
2. Beide Fungi Pads der Länge nach – wie ein Brötchen – durchschneiden
3. Camembert und Feigen in Scheiben schneiden und eine Seite des Pads damit belegen
4. Andere Hälfte des Pads drauf legen mit einem Zweig Rosmarin und einem Zweig Thymian belegen und mit dem Zwirnsfaden zusammenbinden
5. Radicchio abseihen und abtropfen lassen, mit Salz & Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln
6. Radicchio bei mittlerer Hitze ca. 7-10 Minuten grillen
7. Pad beidseitig bei starker Hitze angrillen (ca. 5 min)
8. Gefülltes Pad gemeinsam mit dem Radicchio anrichten und sofort servieren