

# MULTIPLE CHOICE

## Pad in Panaden-Varianten

**SCHWIERIGKEITSGRAD:** ●●○○○

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 15 min.



### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

#### 1. Crunchy Cornflakes Panade:

- 2 Fungi Pads
- 4 EL Cornflakes
- 4 EL Semmelbrösel
- 1 EL Mehl
- 1 Ei

#### ZUBEREITUNG:

1. Die Pads halbieren
2. Cornflakes mit den Händen reiben, mit den Bröseln mischen
3. Ei mit Salz und Pfeffer würzen und mit Schneebesen vermischen
4. Die Pad Stücke zuerst in Mehl wenden, dann ins Ei tauchen und anschließend in die Cornflakes-Brösel Mischung. (Möchte man eine besonders crunchy Kruste, den Vorgang mit Ei und Cornflakes/Brösel wiederholen)
5. Anschließend schwimmend in Öl für ca. 3 Minuten herausbacken

### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

#### 2. Stay Green Panade (grüne Reisflocken):

- 2 Fungi Pads
- 4 EL Mehl
- 4 EL grüne Reisflocken
- 1 EL Panierbrösel
- 1 Ei

#### ZUBEREITUNG:

1. Die Pads halbieren
2. Panierbrösel und grüne Reisflocken mischen
3. Ei mit Salz und Pfeffer würzen und mit Schneebesen vermischen
4. Die Pad Stücke zuerst in Mehl wenden, dann ins Ei tauchen und anschließend in der Reisflocken/Panierbrösel Mischung wenden, die Brösel gut andrücken. (Möchte man eine besonders crunchy Kruste, den Vorgang mit Ei und der Reisflocke/Brösel Mischung wiederholen)
5. Anschließend schwimmend in Öl für ca. 3 Minuten herausbacken

### **ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:**

#### **3. Panade Black and White (Schwarzer/Weißer Sesam):**

- 2 Fungi Pads
- 4 EL Sesam schwarz
- 4 EL Sesam weiß
- 4 EL Mehl
- 1 Ei

### **ZUBEREITUNG:**

1. Die Pads halbieren
2. Weißen und schwarzen Sesam mischen, das Ei mit Salz und Pfeffer würzen und mit Schneebesen vermischen
3. Die Pad Stücke zuerst in Mehl wenden, dann ins Ei tauchen und zuletzt in der Sesammischung wenden und gut andrücken
4. Anschließend schwimmend in Öl für ca. 3 Minuten herausbacken

### **ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:**

#### **4. Nuss Mix Panade:**

- 2 Fungi Pads
- 2 TL Walnüsse
- 2 TL Kürbiskerne
- 2 TL Sonnenblumenkerne
- 4 TL Panierbrösel
- 4 EL Mehl
- 1 Ei

### **ZUBEREITUNG:**

1. Die Pads halbieren
2. Walnüsse, Kürbiskerne und Sonnenblumenkerne grob hacken und mit Panierbrösel mischen
3. Das Ei mit Salz und Pfeffer würzen und mit Schneebesen vermischen
4. Die Pad-Stücke zuerst in Mehl wenden, dann ins Ei tauchen und zuletzt in der Brösel/Nuss Mischung wenden, dabei die Nussmischung gut andrücken
5. Anschließend schwimmend in Öl für ca. 3 Minuten herausbacken

## **ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:**

### **5. Rote Rüben Panade**

- 2 Fungi Pads
- 8 EL Panierbrösel
- 2 EL Rote Rüben Pulver
- 4 EL Mehl
- 1 Ei

## **ZUBEREITUNG:**

1. Die Pads halbieren
2. Die Panierbrösel mit Rote Rüben Pulver mischen
3. Das Ei mit Salz und Pfeffer würzen und mit Schneebesen vermischen
4. Die Pad-Stücke zuerst in Mehl wenden, dann ins Ei tauchen und zuletzt in der Brösel Mischung wenden, dabei die Brösel gut andrücken
5. Anschließend schwimmend in Öl für ca. 3 Minuten herausbacken