

# KAROTTEN/INGWER PÜRREE

mit Sesampad

**KATEGORIE:** 5, 6  
**SCHWIERIGKEITSGRAD:** ●●○○○  
**ZUBEREITUNGSZEIT:** 40 min.

## ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Fungi Pads  
350 g Karotten  
150 g mehligte Kartoffeln  
250 ml Schlagobers  
125 ml Weißwein  
20 g Ingwer frisch  
50 g Butter  
Salz & Pfeffer  
Muskatnuss gemahlen  
Sesam Mischung weiß/schwarz  
200 g Mehl  
1 Ei

## ZUBEREITUNG:

1. 250 g Karotten, Kartoffeln und Ingwer schälen und in ca. 1 cm kleine Stücke schneiden
2. Mit Schlagobers, Weißwein und Butter zugedeckt ca. 20 min kochen bis alles gar ist
3. Mit einem Mixstab pürieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und warm stellen
4. Pad in Mehl, Ei und Sesam panieren. Anschließend in der Pfanne mit viel Öl beidseitig frittieren und warm stellen
5. Die restlichen Karotten in dünne Scheiben schneiden und ca. 5 min. in Olivenöl anbraten, bis sie gar sind
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken
7. Alles zusammen anrichten

