

# KING OYSTER VOM GRILL

## Knoblauchpad auf Belugalinsen

**KATEGORIE:** 2, 6, 7  
**SCHWIERIGKEITSGRAD:** ●●●○○  
**ZUBEREITUNGSZEIT:** 35 min.

Als Vorspeise für 4 Personen

**Tipp:** Muschelschalen kann man wieder verwenden. Am besten online bestellen.



### ZUTATEN:

1 Fungi Pad  
120 g Belugalinsen  
20 ml Cognac  
2 Knoblauchzehen  
80 g Butter  
frische Petersilie  
Salz & Pfeffer

### ZUBEREITUNG:

1. Linsen in Salzwasser kochen
2. Knoblauch und Petersilie fein hacken
3. Fungi Pad in kleine Würfel schneiden, in einer Pfanne anbraten und zur Seite stellen
4. Butter in einer Pfanne schmelzen, Knoblauch kurz mitschwenken und mit Cognac ablöschen
5. Muschelschale mit 2 EL Belugalinsen füllen
6. Pad-Würfel darauf, mit 2 EL Knoblauchbutter übergießen
7. Kurz auf dem Griller bei mittlerer Hitze 3-5 min. wärmen
8. Mit frisch gehackter Petersilie bestreuen und gleich servieren