

KÜRBIS PAD AUFLAUF

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

ZUBEREITUNGSZEIT: 50 min.

ZUTATEN FÜR 3 PERSONEN:

2 Fungi Pads
1 kleiner Hokkaido Kürbis
Kürbiskerne
1 Ei
250 ml Schlagobers
Salz & Pfeffer, Thymian
Muskatnuss gemahlen
Paprika geräuchert
Parmesan
Olivenöl



ZUBEREITUNG:

1. Auflaufform mit Olivenöl einpinseln und Pads in die Auflaufform legen
2. Kürbis mit dem Schäler zu feinen/dünnen Streifen schneiden und mit geräuchertem Paprika würzen
3. Dann auf dem Pad verteilen, mit Kürbiskernen bestreuen und ca. 15 min. bei 180°C Ober-/Unterhitze backen
4. In der Zwischenzeit Überguss vorbereiten: Schlagobers, Eier, Salz, Pfeffer, Thymian und Muskatnuss mit einem Schneebesen verquirlen
5. Nach den 15 min. Backzeit mit dem Überguss begießen und nochmal bei 180°C ca. 15 min. backen
6. Wenn der Auflauf fertig ist, mit gehobeltem Parmesan bestreuen und servieren
7. Dazu eine Schüssel grünen Salat servieren