

MAGIC PAD & SMOKEY BEANS

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○
ZUBEREITUNGSZEIT: 20 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Fungi Pads
1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
Sonnenblumenöl
1 Dose weiße Bohnen (Abtropfgewicht 250 g)
1 Dose Kidneybohnen (Abtropfgewicht 250 g)
500 g passierte Tomaten
Magic-Dust Rub
Paprika geräuchert
Salz geräuchert
Pfeffer geräuchert
Balsamico dunkel
2 cl Bourbon Whiskey
Chili

ZUBEREITUNG:

1. Fungi Pads mit Magic-Dust Rub und etwas Öl einreiben, kühl stellen
2. Die Smokey Baked Beans in einem Gusseisentopf/Pfanne für den Grill zubereiten
3. Dazu die Zwiebeln hacken und in etwas Öl scharf anbraten, den Knoblauch kurz mitrösten
4. Die abgetropften, abgespülten Bohnen dazugeben
5. Mit Whiskey ablöschen und mit passierten Tomaten und einem Schuss Wasser aufgießen
6. Mit Salz, Pfeffer, Paprika, etwas Chili und einem Spritzer Balsamico abschmecken
7. Sobald die Smokey Baked Beans fertig sind, Fungi Pads bei mittlerer Hitze beidseitig ca. 5 min. grillen
8. Die Smokey Baked Beans auf zwei Teller anrichten und darüber das gegrillte Fungi Pad legen und sofort servieren

