

# PAD BUFFALOSTYLE

## Stangensellerie/Mandarinen Salat

**SCHWIERIGKEITSGRAD:** ●●○○○

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 30 min.

### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Fungi Pads  
Öl  
BBQ Gewürz

#### Salat:

1 Sellerieknolle  
1 frische Mandarine oder Mandarinenkompott  
1/8 l Sauerrahm  
1/8 l Joghurt  
Saft einer Orange  
Saft einer Zitrone  
Salz & Pfeffer  
Zucker

#### Buffalo Chili Sauce:

2 EL Ahornsirup  
150 g Butter oder Öl  
150 ml Sweet Chilisauce  
4 EL Essig  
Salz  
3 EL Worcestersauce  
2 EL Knoblauchgranulat  
1 EL Cayenne Pfeffer

### ZUBEREITUNG:

1. Die Pads mit etwas Öl und BBQ Gewürz einreiben und ziehen lassen
2. Die Saucen-Zutaten abrühren und ebenfalls etwas ziehen lassen. (nimmt man Butter, diese vorab schmelzen)
3. In der Zwischenzeit den Salat zubereiten. Dazu den Sellerie mit dem Spiralschneider in feine Streifen schneiden, mit den Mandarinen und den restlichen Salatzutaten abmischen
4. Nun die Pads grillen oder in der Pfanne resch braten
5. Danach die Pads mit reichlich Buffalo Sauce bedecken und mit dem Sellerie/Mandarinsalat servieren

