

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/Mandarinen Salat servieren

