

PAD CAPRESE

take away

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Fungi Pads
2 EL Basilikum Pesto
200g Cocktailtomaten
2 x 125g Mozzarellabällchen mini
10 Blätter Basilikum frisch

Marinade:

6 EL Olivenöl
6 EL Balsamico weiß
4 EL Wasser
Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Pads in 1 cm Würfel schneiden
2. Mit Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anbraten
3. Wenn die Würfel schön gebräunt sind, Basilikum Pesto zugeben und Pfanne von der Hitze nehmen. Kurz durchschwenken und auskühlen lassen
4. Tomaten halbieren, Basilikum hacken
5. Wenn das Pad ausgekühlt ist in ein Glas schichten
6. Zutaten auf 2 Gläser aufteilen:
Tomaten - Mozzarella - gehackter Basilikum - Pad Würfel
7. So lange wiederholen, bis die Zutaten aufgebraucht sind
8. Für die Marinade alle Zutaten abmischen und gefülltes Glas damit übergießen
9. Gleich genießen oder zum Mitnehmen verpacken

