

PAD & CHIPS

Goodbye Fish, hello Fungi

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

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Fungi Pads
500g Steakhouse Pommes
Sauce Tatar
1 Zitrone

Für den Backteig:

100g Weizenmehl
0,5 TL Backpulver
125ml Milch
1 Ei
Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Für den Backteig Ei, Mehl, Backpulver, Milch, Salz und Pfeffer mischen
2. Fungi Pad in 4 Stücke teilen
3. Öl großzügig in eine Pfanne geben und erhitzen
4. Fungi Pad Stücke durch den Backteig ziehen und in der Pfanne ausbacken, bis sie schön gebräunt sind
5. Pommes im Backofen zubereiten
6. Zitrone in Spalten schneiden
7. Pommes mit den ausgebackenen Fungi Pad Stücken, Sauce Tatar & Zitronenscheiben auf einen Teller anrichten und sofort servieren

