

PAD GREEK STYLE

gefüllte Weinblätter

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●●○
ZUBEREITUNGSZEIT: 40 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

12 Weinblätter blanchiert
150 g Ziegenfrischkäse
2 Fungi Pads
50 g Walnüsse
1 EL Honig
Salz & Pfeffer
Thymian
1 Zitrone

Tomatenreis:

100 ml Tomatensauce mit Basilikum
160 g Reis



ZUBEREITUNG:

1. Reis kochen
2. Für die Füllung die Pads hacken und in einer Pfanne mit Öl scharf anbraten, zur Seite stellen
3. Walnüsse hacken, Ziegenkäse mit gebratenem Pad, Walnüssen und Honig zusammen gut vermischen
4. Mit Salz & Pfeffer, Thymian würzen
5. 2 Weinblätter übereinanderlegen und mit 2 EL der Füllung belegen
6. Am Rand einschlagen und einwickeln
7. Mit einem Zahnstocher fixieren
8. Die Weinblätter in Butter bei kleiner Hitze rundherum anbraten
9. In der Zwischenzeit gekochten Reis mit der Tomatensauce verrühren, erhitzen und abschmecken
10. Mit den Weinblättern servieren