

PAD RACLETTE

SCHWIERIGKEITSGRAD:

●●●○○

ZUBEREITUNGSZEIT:

1,5 – 2 h

ZUTATEN FÜR 5 PERSONEN:

Pad Speckstreifen:

- 1 Fungi Pad
- 0,5 TL Knoblauchpulver
- 0,5 TL Zwiebelpulver
- 0,5 TL geräucherter Pfeffer gemahlen
- 0,25 TL geräuchertes Salz
- 1 TL geräucherter Paprika
- 0,25 TL Kümmel gemahlen
- 3 EL Sojasauce
- 1 EL Ahornsirup

Senf Pad Würfel:

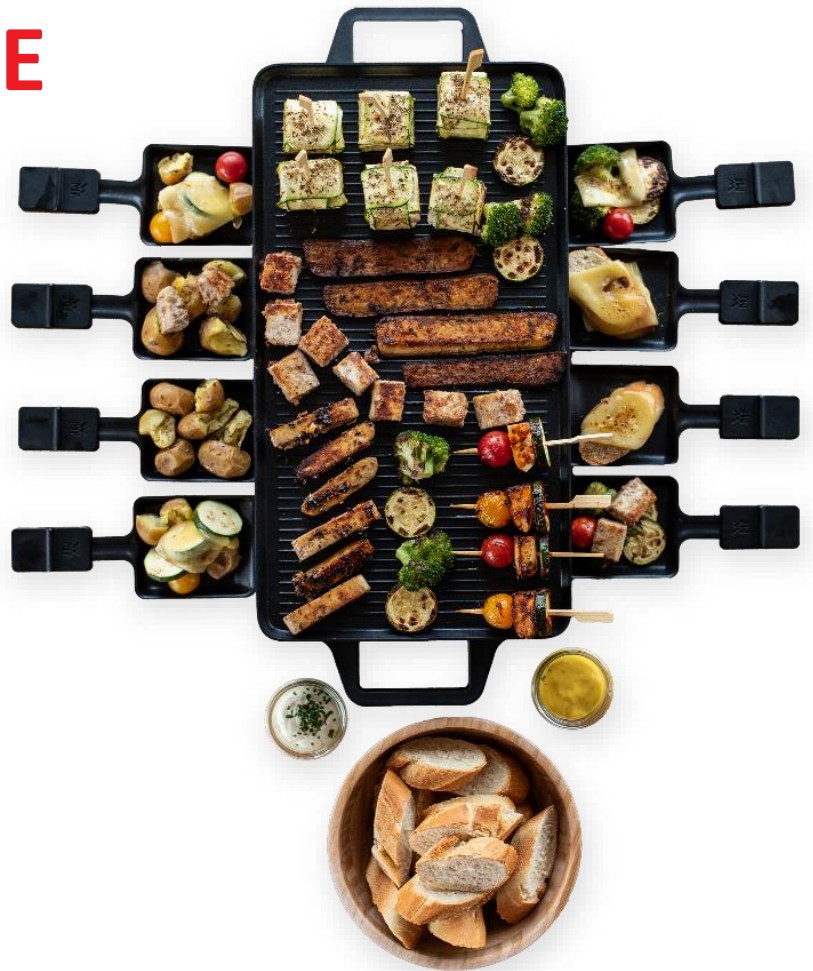
- 1 Fungi Pad
- 1,5 TL süßer Senf
- 1,5 TL Oberskren
- 15 g Walnüsse gehackt

Schaschlik Grillspieße:

- 1 Fungi Pad
- 1 kleine Zucchini
- 10 Cocktailtomaten
- 10 kleine Holzspieße
- 1 EL Tomatenmark
- 0,5 EL Honig
- 1,5 EL Balsamico dunkel
- 1,5 EL Olivenöl
- Paprika edelsüß
- Rosmarin
- Thymian
- Salz & Pfeffer

Zucchini Feta Packerl:

- 1 Fungi Pad
- 1 kleine Zucchini
- 75 g Feta



1 Knoblauchzehe
Thymian
Oregano
Salz & Pfeffer
8 kleine Holzspieße

Marinade:

1 EL Sweetchilli
1/2 Knoblauchzehe
5 g Ingwer frisch gehackt
1 TL Sesam schwarz
1 EL Sesamöl geröstet

Beilagen:

Baguette
Raclette Käse
Grillkartoffeln (vorgegart)
Cocktailtomaten
Zucchini in Scheiben
Mais aus der Dose
Brokkoli (blanchiert)
Verschiedene Saucen nach Belieben

ZUBEREITUNG:

1. Pad Speckstreifen:
Pad der Länge nach schräg in dünne Scheiben schneiden. Für die Gewürzmarinade alle Zutaten und Gewürze vermischen
2. Senf Pad Würfel:
Pad in 1cm große Würfel schneiden, mit allen Zutaten vermischen
3. Schaschlik Grillspieße:
Pad der Länge nach halbieren und in 10 gleich große Stücke schneiden. Zucchini in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Dann abwechselnd eine Scheibe Zucchini, 1 Pad Stück und eine Tomate aufspießen. Marinade vermischen über Spieße streichen
4. Zucchini Feta Packerl:
Pad beidseitig scharf anbraten und auskühlen lassen. Zucchini in 0,3 mm dicke Scheiben schneiden, ausgekühltes Pad in 8 gleich große Teile schneiden, Feta der Länge nach halbieren und die Stücke so groß wie das Pad schneiden. 2 Zucchini Scheiben überkreuzt auflegen und 1 Stück Pad und 1 Stück Feta hinzufügen. Zucchini in ein kleines Packerl falten und mit einem Spieß befestigen. Knoblauch fein hacken und Zucchini von außen mit Knoblauch und den Gewürzen würzen
5. Ingwer-Sesam-Sweetchili:
Pad auf 1 cm dicke Stifte schneiden. Knoblauch und Ingwer fein hacken. Mit den anderen Zutaten zusammen mischen und damit das Pad marinieren
6. Dann die Beilagen und Saucen zubereiten