

PAD AGLIO OLIO

mit Knoblauch, Kräuter der Provence & Chili

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Fungi Pads
2 EL Tomatenmark
220 g Spaghetti
Kräuter der Provence
1 ganze Knoblauchknolle
Olivenöl
Chiliflocken
Petersilie

ZUBEREITUNG:

1. Spaghetti lt. Packungsanleitung kochen
2. 2 EL Tomatenmark mit 2 EL Wasser mischen
3. Fungi Pads in 0,5cm Würfel schneiden
4. Fungi Pad Würfel kurz scharf anbraten, Hitze reduzieren
5. Tomatenmark-Mischung zugeben, vorsichtig reduzieren, mit Kräutern der Provence würzen und warm stellen
6. Knoblauch fein hacken und Petersilie fein hacken
7. Knoblauch bei kleiner Hitze mit einem guten Schuss Olivenöl andünsten (nicht bräunen) mit Chili würzen und anschließend die Pad Würfel dazugeben
8. Spaghetti zugeben, kurz durchschwenken und mit der gehackten Petersilie verfeinern
9. Mit Kräutern der Provence, Salz & Pfeffer abschmecken
10. Spaghetti auf einem Teller zu einem Nest drehen
11. Fungi Pad Würfel auf dem Spaghetti-Nest platzieren und sofort servieren

