

# PAD IN WASABI/ERDNUSSKRUSTE

## auf Sesamkarotten

**SCHWIERIGKEITSGRAD:** ●●●○○

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 30 min.

### ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Fungi Pads  
Asia Gewürz  
50 g Erdnüsse gehackt  
100 g Panko-Brösel  
1 Ei  
Wasabi Paste  
1 EL Sesamöl  
500 g Karotten  
Sesam  
Sesamöl



### ZUBEREITUNG:

1. Die Fungi Pads mit Asia Gewürz würzen und ziehen lassen
2. Für die Kruste die Panko Brösel mit den gehackten Erdnüssen, dem Ei, der Wasabi Paste und dem Sesamöl gut abmischen
3. Die Karotten in dünne Längsscheiben schneiden und in Sesamöl mit etwas Sesam in der Pfanne bissfest schmoren, anschließend warm stellen
4. Nun die Pads anbraten und mit der Bröselmischung gut bestreichen, im Backofen kurz überbacken
5. Gemeinsam mit den geschmorten Karotten anrichten