

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