

# PAD LIKE FISH

Goodbye Fish, hello Fungi

**SCHWIERIGKEITSGRAD:** ●●●○○

**ZUBEREITUNGSZEIT:** 30 min.

## ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Fungi Pads  
Sonnenblumenkerne  
frische Petersilie  
1 Knoblauchzehe  
Olivenöl  
Weißbrot

Kirschtomatensalat:  
200g Kirschtomaten  
1 kleine rote Zwiebel  
frischer Basilikum  
Balsamico dunkel  
Olivenöl  
Salz

## ZUBEREITUNG:

1. Salat zubereiten
2. Knoblauchzehe fein hacken
3. Zwei Hände voll abgezupfter Petersilie fein hacken
4. 2 EL Sonnenblumenkerne fein hacken
5. Alles zu einem Pesto zusammen mischen und 2 EL Olivenöl dazu geben
6. Zitrone in Scheiben schneiden
7. Ins Pad eine Tasche schneiden, mit dem Pesto und zwei Scheiben Zitronen füllen
8. Das gefüllte Pad mit dem Pesto einreiben
9. Pad in eine Fischzange packen und ca. 7-10 min. grillen
10. Gegrilltes Fungi Pad like Fish mit Kirschtomatensalat und Weißbrot servieren

