PEPPER PAD

gebettet auf schwarzem Linsen-Chili

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○
ZUBEREITUNGSZEIT: 30 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Fungi Pads

180g Belugalinsen

1 kleine Zwiebel

300g Tomaten passiert

1 Knoblauchzehe

Gemüsebrühe

Bunter Pfeffer

Zitronenschale

Chili

Sojasauce

Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG:

- 1. Linsen vorkochen
- 2. Zwiebel anschwitzen
- 3. gehackten Knoblauch kurz mitschwitzen
- 4. mit passierten Tomaten aufgießen
- 5. mit Sojasauce, Gemüsebrühe, Chili, Salz & Pfeffer abschmecken
- 6. Fungi Pad beidseitig anbraten
- 7. mit frisch gestoßenem bunten Pfeffer und Bio-Zitronenschale (fein gehackt) einreiben
- 8. auf dem Linsen-Chili anrichten



