

POWER PAD

mit Nüssen, Frischkäse & Sprossen

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●○○○

ZUBEREITUNGSZEIT: 15 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Fungi Pads
2 große Scheiben Dinkelbrot (oder Eiweißbrot)
Butter oder Olivenöl
1 kleine Knoblauchzehe
125g Gervais (Frischkäse)
2 EL Sauerrahm
frische Sprossen
½ Apfel
4 Radieschen
Zitronensaft
Salz & Pfeffer
Nussmischung

ZUBEREITUNG:

1. Apfel in dünne Scheiben schneiden
2. Radieschen in längliche Stifte schneiden
3. Sprossen waschen und abtropfen
4. Creme Gervais (Frischkäse) mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Sauerrahm verfeinern
5. Fungi Pad beidseitig scharf anbraten und warm stellen
6. Brot mit Butter oder Olivenöl einstreichen und mit gehacktem Knoblauch bestreuen
7. Brot in der Pfanne beidseitig rösten
8. Creme auf die Brotscheibe streichen
9. Sprossen, Apfel, Kresse, Nussmischung und Radieschen darauf geben
10. gebratenes Fungi Pad on Top gleich servieren und lauwarm genießen

