

SMOKEY PAD: BLACK EDITION

Rauchiges Pad in Whiskey-Marinade mit gegrillter Paprika

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Fungi Pads
5 rote Paprika
Sherry-Essig
Chili Öl
3 EL geröstete Erdnüsse
1 EL rauchiger Whiskey (z.B. Lagavulin / Laphroig / Ardbeg)
Kohle-Salz
grobes Meersalz
Pfeffer
Parmesan



ZUBEREITUNG:

1. Sherry-Essig, Chili Öl, geröstete Erdnüsse und Whiskey zu einer Marinade mischen
2. Paprika vom Kerngehäuse befreien und vierteln
3. Die Paprika und die Fungi Pads auf beiden Seiten grillen
4. Nach dem Grillen die Fungi Pads gründlich mit Kohle-Salz bestreuen
5. Alles auf einer Platte oder Holzbrett anrichten
6. Paprika mit grobem Meersalz bestreuen, pfeffern, mit Marinade übergießen, Parmesan darüber raspeln und sofort servieren