

STAFFED FUNGI PAD

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

ZUBEREITUNGSZEIT: 35 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Fungi Pads

Rucola

Fülle:

Bärlauch oder Blattspinat

2 EL Tomaten getrocknet

100 g Feta

50 g Pinienkerne

1 Knoblauchzehe gehackt

Parmesan Dressing:

50 g Parmesan

2 EL Mayonnaise

1 Becher Joghurt

1 EL weißer Balsamicoessig

Salz & Pfeffer

Zucker



ZUBEREITUNG:

1. In die Pads der Länge nach eine Tasche schneiden
2. Getrocknete Tomaten und Feta hacken
3. Den Spinat mit den getrockneten Tomaten, dem Feta, den Pinienkernen und dem Knoblauch abmischen
4. Die Pads mit der Spinatmischung füllen
5. Die Pads in einer Pfanne beidseitig anbraten
6. Im vorgeheizten Backrohr ca. 20 min backen
7. Den Rucola Salat mit dem Parmesandressing abmischen und zum Pad servieren