

SWEET & FANCY PAD

Pad auf gegrillter Ananas & Summer Dip

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○○

ZUBEREITUNGSZEIT: 25 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

- 2 Fungi Pads
- Kokosflocken
- Currypulver
- Salz geräuchert
- Pfeffer geräuchert
- Rohrzucker
- Sonnenblumenöl
- 2 EL Weinessig
- 1 EL Paprikapulver
- 1 TL Senf
- 1 EL Kapern
- 1 frische Ananas
- 80 ml Kokosmilch
- 1 Dose Ananas (140 g Abtropfgewicht)
- 4 große Kapernbeeren (Kapernäpfel)

ZUBEREITUNG:

Rub:

- 2 EL Kokosflocken mit 1 EL Currypulver, Salz, Pfeffer und 1 EL Rohrzucker zu einen Rub mischen
- Das Fungi Pad mit Öl einstreichen
- Fungi Pad anschließend gründlich mit dem Rub einreiben

Dip:

- Den Weinessig mit dem Pfeffer, Paprikapulver und Senf gründlich verrühren
- Kapern klein hacken und in die Sauce rühren
- 5 Ananasstückchen klein hacken und ebenfalls unterrühren
- Mit Kokosmilch, 2 EL Ananassaft aus der Dose und Öl glatt rühren
- Mit Salz abschmecken

Fungi Pad + Ananas:

- Die frisch geviertelte Ananas bei mittlerer Hitze ca. 10 min. grillen
- Fungi Pads bei kleiner Hitze kurz ca. 5 min. grillen, sodass die Kokosflocken nicht verbrennen
- Die Ananas auf einem Holzbrett anrichten, die gegrillten Fungi Pads darauf legen und servieren

Tipp: Ein Holzbrett mit Rotkraut oder Salat nach Belieben garnieren

