

TOSKANA PAD

mit Kapern, Salbei & Parmesan

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

ZUBEREITUNGSZEIT: 20 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Fungi Pads
1 TL Butter
3 Zitronenscheiben
1 kleines Glas Kapern
frische Salbeiblätter oder Basilikum
1 Tasse Gemüsebrühe
Parmesan am Stück
Salz & Pfeffer
500 g Cocktailtomaten mit Rispe
Olivenöl (Extra Vergine)
Meersalz grob



ZUBEREITUNG:

1. Für die Ofentomaten den Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen
2. Die Cocktailtomaten mit der Rispe waschen und trocken tupfen
3. In eine feuerfeste Form geben, mit Olivenöl und Salz mischen. Etwa 10 Minuten im Backofen garen
4. Die Fungi Pads in Pflanzenöl beidseitig goldbraun braten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen
5. Zitrone waschen, halbieren und in Scheiben schneiden
6. Den Bratrückstand mit Butter, Zitronenscheiben, Kapern und Salbeiblätter kurz in der Pfanne schwenken und mit der Gemüsebrühe aufgießen
7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf dem Pad verteilen
8. Mit den Ofentomaten anrichten und mit frisch gehobeltem Parmesan bestreuen