

VERLIEBTES PAD

Pesto Rosso Pad in Portwein-Sauce

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●○○○

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Fungi Pads
Pesto Rosso
8 Schalotten
Balsamico dunkel
Portwein
Gemüsebrühe-Pulver
Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Die Fungi Pad grillen, mit Pesto Rosso einstreichen und auskühlen lassen
2. In einer Gusseisenpfanne die Schalotten scharf anbraten
3. Mit Portwein ablöschen, kurz reduzieren damit die Sauce dickflüssig wird und mit Balsamico, Gemüsebrühe-Pulver und Salz & Pfeffer abschmecken
4. Das ausgekühlte Pad in Streifen schneiden, auf eine stilvolle Platte mit den Portweinschalotten anrichten und servieren

