

WARMER OFENSALAT

SCHWIERIGKEITSGRAD: ●●●○○

ZUBEREITUNGSZEIT: 30 min.

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Fungi Pads
2 mittelgroße Süßkartoffeln
1 Maiskolben (vorgegart)
150 g frische Spinatblätter
Salz
Paprikapulver
Chiliflocken
Knoblauchpulver
Öl

Für den Sauerrahm-Crunch:

125 ml Sauerrahm
125 ml Joghurt
Mehl und Brösel zum Panieren

Für das Joghurt Dressing:

125 ml Joghurt
Salz & Pfeffer
Zitronensaft



ZUBEREITUNG:

1. Die Pads in Mehl wenden und den Sauerrahm mit dem Joghurt glattrühren. Die Pads nun in die Sauerrahm-/Joghurtmischung tauchen und danach in den Semmelbröseln wenden und gut andrücken. Die Pads auf ein Backblech mit Backpapier legen
2. Die Süßkartoffeln und Maiskolben in Scheiben schneiden. Mit Salz, Paprikapulver, Chiliflocken, Knoblauchpulver und Öl vermischen und ebenfalls auf das Backblech legen. Anschließend bei ca. 180 Grad im Backrohr goldbraun backen
3. Die Pads nach dem Backen in Streifen schneiden und mit dem Ofengemüse, den frischen Spinatblättern und dem Joghurtdressing servieren

9.