Fungi Pad Gyros mit Reis

Das Fungi Pad Gyros mit Reis ist ein vegetarischer Leckerbissen. Mit diesem Rezept gelingt die aromatische Speise.

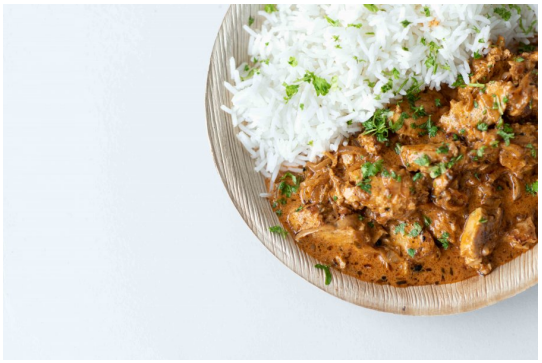
Verfasser: Himmelhoch1040

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,1 h



Zutaten

2 Stk.	Fungi Pad (Kräuterseitlinge)
2 Stk.	große Zwiebeln
250 ml	Schlagobers (Sahne)
100 ml	Metaxa
1 Prise	Gyrosgewürz
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Tomatenmark
150 g	Reis
	Salz und Pfeffer
	frische Petersilie

Zubereitung

1. Für das **Fungi Pad Gyros mit Reis**, bereitest du zuerst den Reis gemäß der Packungsanleitung zu. Während der Reis gart, reißt du die Fungi Pad Kräuterseitlinge in Chunks auseinander. Schäle die Zwiebeln, halbiere sie und schneide sie dann in lange Streifen. Würze die Fungi Pad-Chunks zusammen mit den Zwiebelstreifen großzügig mit Gyrosgewürz. Vermische alles gut und lasse es etwa eine halbe Stunde ziehen, damit sich die Aromen entfalten können.

2. Brate die Pad-Bratmischung in einer Gusseisenpfanne an, bis die Pad-Chunks und Zwiebelstreifen leicht gebräunt sind. Hacke den Knoblauch und gib ihn zusammen mit dem Tomatenmark in die Pfanne. Schwenke alles kurz mit und lösche es dann mit Metaxa ab. Du kannst den Metaxa entweder zum Flambieren verwenden, indem du etwas davon auf die Flamme gießt, oder du zündest ihn in der Pfanne mit einem Stabfeuerzeug an. Reduziere den

flambierten Metaxa kurz und rühre das Schlagobers hinzu. Schmecke das Fungi Pad Gyros mit Salz und Pfeffer ab und serviere es zusammen mit dem gekochten Reis.

Tipp

Nach Belieben mit frisch gehackter Petersilie garnieren. Dazu einen knackigen Kopfsalat mit Kürbiskernöl reichen.