

# Fungi Pad-Käsegriller

Die Fungi Pad-Käsegriller sind ein vegetarischer Snack für jede Gelegenheit. Probiere die köstlichen Pads einfach mal aus.

**Verfasser:** Himmelhoch1040

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

2 Stk. Fungi Pad (Kräuterseitlinge)
8 Blätter Reispapier
150 g Emmentaler

## Marinade

3 EL Rapsöl
2 EL Sojasoße
1 TL Miso Paste
0.5 TL <a href="#">Senf</a>
0.5 TL Tomatenmark
1 EL Ahornsirup
0.5 TL Paprikapulver geräuchert
1 Prise <a href="#">Salz</a>
1 Prise <a href="#">Pfeffer</a> (aus der Mühle)

## Zubereitung

1. Für die **Fungi Pad-Käsegriller** schneidest du die Fungi Pads der Länge nach in zwei Streifen. Dann den Emmentaler in dünne Streifen schneiden und zwischen die beiden Pad-Hälften legen.
2. Als Nächstes zwei Blatt Reispapier mit Wasser befeuchten und auf ein Brett legen. Die Pad-Käse-Streifen mit dem Reispapier umwickeln. Vorgang wiederholen, um die Pad-Käse-

Streifen nochmals damit zu umwickeln, damit sie stabiler sind und nicht reißen.

3. Für die Marinade die Sojasauce, Senf, Miso-Paste, Tomatenmark, Ahornsirup, Paprikapulver, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und sorgfältig verrühren.
4. Bestreiche die vegetarischen Fung Pad-Käsegriller mit Marinade und grille sie bei mittlerer Hitze auf dem vorgeheizten Grill rundherum für ca. 8-10 Minuten, bis sie goldbraun und knusprig sind.

## Tipp

Die Fungi Pad-Käsegreiller kann man natürlich auch in einer Bratpfanne zubereiten.