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	Senf
0.5 TL	Tomatenmark
1 EL	Ahornsirup
0.5 TL	Paprikapulver geräuchert
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer (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.