

Toskana Fungi Pad

Das köstliche Toskana Fungi Pad kommt nicht nur bei Vegetarier sehr gut an. Ein raffiniertes Rezept mit Schritt-für-Schritt-Anleitung zum Ausprobieren.

Verfasser: Himmelhoch1040

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

2 Stk.	Fungi Pad (Kräuterseitlinge)
1 TL	Butter
4 Scheiben	Zitronen
10 Stk.	Kapern (vom Glas)
4 Blätter	Basilikum
1 Schuss	Gemüsebrühe
Nach Belieben	Parmesan (gehobelt)
1 Prise	Salz & Pfeffer
500 g	Cocktailtomaten (mit Rispe)
1 Schuss	Olivenöl extra vergine

Zubereitung

1. Bereite ein **köstliches Toskana Fungi Pad** zu, indem du zuerst den Backofen auf 220 °C Umluft vorheizt und Cocktailtomaten mit Rispen wäschst und trocken tupfst. Gib sie dann in eine feuerfeste Form und mische sie mit Olivenöl und Salz, bevor du sie etwa 10 Minuten im Backofen garen lässt.
2. Brate nun die Fungi Pads in Pflanzenöl goldbraun und lege sie danach zum Warmhalten beiseite. Verwende den Bratrückstand in der Pfanne und gib Butter, Zitronenscheiben, Kapern und Basilikumblätter hinzu. Schwenke alles kurz und gieße es mit Gemüsebrühe auf. Schmecke das Ganze mit Salz und Pfeffer ab und verteile es auf dem Fungi Pad.
3. Richte das Gericht mit den Ofentomaten an und bestreue es mit frisch gehobeltem Parmesan.

Tipp