Zucchini-Feta-Fungi Pad

Das Rezept für ein Zucchni-Feta-Fungi Pad ist ideal für alle, die auf der Suche nach einer gesunden und schmackhaften Alternative zu Fleischgerichten sind.

Verfasser: Himmelhoch1040

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Zutaten

2 Stk.	Fungi Pad (Kräuterseitlinge)
1 Stk.	Zucchini
150 g	Feta
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Thymian
1 Prise	Oregano
1 Prise	Salz & Pfeffer
Nach Belieben	Holzspieße

Zubereitung

1. Für das **Zucchini-Feta-Fungi Pad** zuerst die Fungi Pads auf beiden Seiten grillen oder anbraten und in sechs gleiche Teile schneiden. Anschließend die Zucchini der Lange nach dünn hobeln. Den Feta der Länge nach halbieren und ebenfalls in sechs Teile schneiden.

2. Zwei Zucchini-Streifen überkreuzt legen, in die Mitte zuerst ein Stück Feta, dann ein Stück Fung Pad und wieder ein Stück Feta legen. Die Zucchini-Streifen zusammen falten und mit einem Zahnstocher befestigen. Mit Öl bestreichen und mit Salz, Pfeffer, gehackte Knoblauchzehe und Thymian und Oregano würzen.

3. Die Zucchini-Feta-Fungi Pads im vorgeheizten Grill oder in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze beidseitig zirka 5-7 Minuten braten. Danach sofort heiß servieren.

Tipp