

## Knoblauchbrot mit pulled Kräuterseitlingen

### **Zutaten:**

2 MEGGLE Knoblauchbrote

### **Für die pulled Seitlinge:**

600 g Kräuterseitlinge

Meersalz

Öl zum anbraten

### **Für das Maracuja-Aioli:**

1 Maracuja

4 EL MEGGLE Aioli

### **Für die Mango-Avocado-Salsa:**

1 Mango

1 Avocado

1 Limette

1 Stange Staudensellerie

1 kleine rote Zwiebel

0,5 milde Chili oder Peperoni

1 EL Olivenöl

1 Prise Meersalz

etwas Pfeffer

je nach Geschmack etwas frische Petersilie oder Koriander

1 Schale Kresse



## **Zubereitung:**

### **Zubereitung der pulled Seitlinge:**

Kräuterseitlinge mit der Gabel in lange Streifen zerteilen. Die Kappen der Pilze abschneiden, sie werden für dieses Gericht nicht verwendet. Grill auf höchste Stufe für direktes grillen erhitzen. Die Gussplatte mit Öl einstreichen, die Pilzstreifen darauf verteilen, salzen und bei gelegentlichem Wenden kross anbraten. Knoblauchbrot auf dem Grillrost bei indirekter Hitze bis zur gewünschten Bräune grillen.

TIPP: Pilze haben einen hohen Wassergehalt und benötigen mehr Zeit bis sie kross sind, daher ist Geduld gefragt. Die Pilze währenddessen im Grill warmhalten.

### **Zubereitung Maracuja-Aioli:**

Maracuja teilen, das Innere mit einem Löffel lösen und in einer Schüssel mit der Aioli verrühren.

### **Zubereitung Avocado-Mango-Salsa:**

Die Fäden vom Sellerie ziehen und in feine Streifen schneiden. Mango und Avocado in kleine Würfel schneiden, und in eine Schüssel geben. Den Saft einer Limette, sowie das Olivenöl hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und beiseite stellen. Chilli in Scheiben, Petersilie in Streifen, rote Zwiebel in kleine Würfel schneiden und kurz vor dem Anrichten vermengen.

Knoblauchbrot halbieren mit Maracuja-Aioli bestreichen, Pilze drauf geben, danach die Mango-Avocado-Salsa darüber platzieren und mit Kresse toppen.

