

Nussbraten

für Personen

2stk Zwiebeln, in Stücken
2stk Knoblauchzehen
150g Rüebli, in Stücken
250g Champignons, in
Stücken
1 ELOlivenöl
2 ELTomatenpüree
150 grote Linsen
10g Petersilie gehackt
5g Dill gehackt
5g Basilikum gehackt
4 dlWasser
Salz, Pfeffer, nach Bedarf
150 gNussmischung, grob
gehackt
100 gPaniermehl
80g geriebener Parmesan
3Eier

2-3 EL eingemachte
Preiselbeeren

Cakeform mit Backpapier auslegen.
Zwiebeln, Knoblauch, Rüebli und
Champignons portionenweise im
Cutter fein hacken.
Öl in einer Pfanne erwärmen. Gemüse
unter gelegentlichem Rühren ca. 10
Min. dämpfen. Tomatenpüree und
Linsen darunterrühren, Wasser
dazugiessen, ca. 20 Min. köcheln,
würzen. Gemüse auskühlen. Nüsse,
Paniermehl, Käse und Eier unter das
Gemüse mischen. Masse in die
vorbereitete Cakeform füllen, mit
einem Löffelrücken gut andrücken.
Form mit Alufolie bedecken.

Ca. 30 Min. in der Mitte des auf 180 °C
vorgeheizten Ofens. Alufolie entfernen,
Braten ca. 30 Min. fertig backen.
Den Braten 10min auskühlen lassen
und aus der Form nehmen.
Jetzt den Braten mit den Preiselbeeren
bestreichen.

Mit einem Brotmesser vorsichtig in
Scheiben schneiden und servieren.