

Vegetarischer Nussbraten

Zutaten für 6 Personen:

3 Zwiebeln
100 Gr Butter
200 Gr Cashewkerne, gemahlen
100 Gr Haselnüsse, gemahlen
100 Gr Walnüsse, gemahlen
200 Gr Semmelbrösel
2 EL Mehl
ca. 1/4l Wasser
1 TL Gemüsebrühe
2 EL frisch gepressten Zitronensaft
2 EL getrockneten Thymian
Salz, Pfeffer
Parmesan, Emmentaler und Semmelbrösel zum Panieren
Öl

So wird's gemacht:

Heizen Sie Ihren Backofen auf 200 Grad vor. Zerkleinern Sie die Zwiebeln und dünsten Sie diese mit der Butter in einem Topf. Sobald die Zwiebeln glasig werden, geben Sie den fein gehackten Thymian und das Mehl hinzu und verrühren Sie die Zutaten zügig. Geben Sie dann das Wasser und die Gemüsebrühe hinzu.

Nehmen Sie den Topf von der Herdplatte, nachdem der Inhalt langsam eingedickt ist. Dann geben Sie die Nüsse, die Brösel sowie den Zitronensaft hinzu. Verrühren Sie die Brösel-Nussmasse gründlich und schmecken Sie diese mit etwas Salz und Pfeffer ab.

Nehmen Sie dann die Masse aus dem Topf heraus und formen diese zu einem Laib.

Anschließend mischen Sie die verschiedenen Käsesorten mit den Bröseln und streuen diese auf der Arbeitsplatte aus. Nehmen Sie dann den geformten Laib und wälzen Sie in der Käse-Brösel-Mischung, bis er von allen Seiten gut paniert ist.

Nun geben Sie etwas Öl in Ihren Bräter und stellen diesen in den vorgeheizten Backofen. Sobald sich der Bräter und das Öl erhitzt haben, legen Sie den geformten und panierten Laib hinein und bepinseln Sie diesen mit dem Bräter-Öl.

Ihr Nussbraten ist nach einer Backzeit von ca. 35 Minuten fertig. Tipp: Schneiden Sie Ihr vegetarisches Hauptgericht am besten direkt in Scheiben.