Nussbraten von DIEküche

Mengen für 10 Personen

Quelle: https://fooby.ch/de/rezepte/20555/nussbraten-mit-tomatensauce-?startAuto1=0&menge=10

3.0 Stück	Zwiebeln
3.0 Stück	Knoblauchzehen
250 g	Rüebli
400 g	Pilze
3 cl	Öl
60 g	Tomatenpuree
250 g	rote Linsen
7.0 dl	Wasser
8.0 g	ital. Kräutermischung
250 g	Nüsse gehackt
170 g	Paniermehl
140 g	Parmesan
5.0 Stück	Eier

Nussbraten

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.

Backen

Ca. 30 Min. in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens. Alufolie entfernen, Braten ca. 30 Min. fertig backen.

Anrichten

Nussbraten in der Form ca. 10 Min. stehen lassen. Herausnehmen, in Scheiben schneiden, mit Bratensauce anrichten.