Nussbraten von DIEküche

Mengen für 36 Personen

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

10.8 Stück	Zwiebeln
10.8 Stück	Knoblauchzehen
900 g	Rüebli
1.44 kg	Pilze
1.08 dl	Öl
216 g	Tomatenpuree
900 g	rote Linsen
2.52 Liter	Wasser
28.8 g	ital. Kräutermischung
900 g	Nüsse gehackt
612 g	Paniermehl
504 g	Parmesan
18 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.