

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 Tomatensauce
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. Tomatensauce und Linsen darunterühren, 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.