|  |  |
| --- | --- |
| Vegetarischer Nussbraten | Rezept von Jamie Oliver[Hier Orginalversion](https://www.jamieoliver.com/recipes/vegetables-recipes/incredible-nut-roast/) |

|  |
| --- |
| Veganer Nussbraten  |
| Vegane Änderungen von HP Claudia Kühl, die übrigens auch die Idee hatte! |
|  |
| Kastenform einfetten, mit Backpapier auskleiden |
|  |
| Zutaten Braten: |
| 100g Quinoa 150g Kürbis, gehackt1Zwiebel, gehackt2 Knoblauchzehen, fein gehackt 2 Selleriestangen in Scheiben200g vakuuminierte Maronen2 Zweige Rosmarin frischCayennepfefferRäucherpaprikaOregano2 große PilzeZitronenschale4 große Eier (Vegane Alternative je Ei 1 Esslöffel Apfelmus)60 gr Brotkrumen80 g Cranberries100 gr getrocknete Aprikosen100 gr gemischte Nüsse, gehackt |
| Zubereitung Braten |
| Quinoa mit der doppelten Menge Wasser kochen, zur Seite stellen. Kürbis, Zwiekel und Knoblauch in großer Pfanne bei mittlerer Hitze in Olivenöl anbraten Vakuuminierte Maronen zerkrümeln und zufügen2 St. Rosmarin - Blätter abgezupft, gehackt, zufügen½ TL Cayennepfeffer, 1 Pr. Räucherpaprika, 1 TL getr. Oregano zufügen, 15 min köcheln |
| Ofen auf 180°C vorheizenEier (vegane Alternative: je 1 EL Apfelmus), Brotkrumen, Cranberries, gehackt, getr. Aprikosen, gehackt, 100g gemischte Nüsse hacken, alles zufügen Eventuell noch zusätzlich salzen (ich brauche es nicht) Zusammen in die Form füllen, 45 – 50 min backen |
|  |
| Zutaten Salsa |
| 2 angestochene Chillies, 2 Knoblauchzehen, gehackt, 1 kl. Zwiebel, gehackt800g stückigen Tomaten1 EL Balsamicoessig,5 Zweige frischer Thymian,eventuell Cheddar Käse gerieben |
| Zubereitung Salsa |
| Chillies, Knoblauchzehen, Zwiebel in Olivenöl anbraten,mit 800g stückigen Tomaten auffüllen1 EL Balsamicoessig, 5 Zweige frischer Thymian hinzugeben alles reduzierenServieren: Nussbraten in Auflaufform, Salsa darumgießen, Chillies obenauf, 10 – 15 min zurück in den Ofen geben, wenn gewünscht 40g Cheddar darübergebenGuten Appetit und frohe Weihnachten! |