|  |  |
| --- | --- |
| 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, gehackt1  Zwiebel, gehackt  2 Knoblauchzehen, fein gehackt  2 Selleriestangen in Scheiben  200g vakuuminierte Maronen  2 Zweige Rosmarin frisch  Cayennepfeffer  Räucherpaprika  Oregano  2 große Pilze  Zitronenschale  4 große Eier (Vegane Alternative je Ei 1 Esslöffel Apfelmus)  60 gr Brotkrumen  80 g Cranberries  100 gr getrocknete Aprikosen  100 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 zufügen  2 St. Rosmarin - Blätter abgezupft, gehackt, zufügen  ½ TL Cayennepfeffer, 1 Pr. Räucherpaprika, 1 TL getr. Oregano zufügen,  15 min köcheln |
| Ofen auf 180°C vorheizen  Eier (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, gehackt  800g stückigen Tomaten  1 EL Balsamicoessig,  5 Zweige frischer Thymian,  eventuell Cheddar Käse gerieben |
| Zubereitung Salsa |
| Chillies, Knoblauchzehen, Zwiebel in Olivenöl anbraten,  mit 800g stückigen Tomaten auffüllen  1 EL Balsamicoessig, 5 Zweige frischer Thymian hinzugeben  alles reduzieren Servieren: Nussbraten in Auflaufform,  Salsa darumgießen,  Chillies obenauf,  10 – 15 min zurück in den Ofen geben,  wenn gewünscht 40g Cheddar darübergeben  Guten Appetit  und frohe Weihnachten! |