

INSPIRATIONEN FÜR EINE GUTE KÜCHE



Nussbraten

Zutaten:

- 300 g Nussmischung (Haselnüsse, Mandeln, Cashew-Kerne, Walnüsse)
- 60 g Pistazien-Kerne
- 150 g Möhren, fein geraspelt
- 100 g Zwiebeln, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 300 g vorgegarte Maronen, vacuumiert in ca. 5 mm große Würfel
- 4 Eier
- 150 g würziger Hartkäse, grob gerieben
- 1 Bund glatte Petersilie, fein gehackt
- 4 Zweige Rosmarin, Nadeln fein gehackt
- 3 Zweige Thymian, Blättchen abgezupft
- 50 g Parmesan, gerieben
- 40 g mittelscharfer Senf
- 3 EL Sojasauce
- 2 TL Salz
- 20 g Butter
- 1 Glas Preiselbeerkonfitüre

Zubereitung:

- Nüsse und Pistazien in einer großen, beschichteten Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen, grob hacken – ca. 3 - 5 mm groß.
- Mit den übrigen Zutaten bis Salz gut vermischen und abschmecken.
- Kastenform mit Backtrennpapier auslegen, Masse einfüllen und andrücken.
- Die Form mit Alufolie verschließen und 30 Min. bei 170 ° Umluft backen.
- Alufolie entfernen und die Butter als Flöckchen verteilen, weitere 20 Min. backen.
- Nussbraten 10 Min. ruhen lassen, aus der Form nehmen und in Scheiben schneiden.
- Die Preiselbeerkonfitüre separat dazu reichen.

Tipp:

- Dazu passt ein Joghurt-Kräuter-Dipp und Backofengemüse oder eine Schüssel bunter Salat

Mengenangaben für 4 Erwachsene . EL = gestrichener Esslöffel . TL = gestrichener Teelöffel