

Vegetarische Rezepte

Erntedank Braten Mit Nüssen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Hauptgericht, Terrine, Vegetarisch

25 g	Butter plus Fett zum - Einfetten	2 Essl.	Gehackter Koriander
450 g	Gewürfelte, mehlig - Kartoffeln	150 ml	Gemüsebrühe
1	Gehackte Zwiebel	75 g	In Scheiben geschnittene - Pilze
2	Zerdrückte Knoblauchzehen	50 g	In Streifen geschnittene, - sonnengetrocknete
125 g	Ungesalzene Erdnüsse		- Tomaten
75 g	FrISChe Weißbrotbrösel		Salz und Pfeffer
1	Verschlagenes Ei		

SAUCE

150 ml	Crème fraîche	2 Teel.	Flüssiger Honig
2 Teel.	Tomatenmark	2 Essl.	Gehackter Koriander

1. Eine 450-g-Kastenform einfetten. Kartoffeln in einem Topf mit kochendem Salzwasser 10 Minuten gar kochen. Gut abgießen, zerstampfen und zur Seite stellen.
 2. Die Hälfte der Butter in einer Bratpfanne zerlassen. Zwiebel und Knoblauch dazugeben und vorsichtig 2-3 Minuten anschwitzen, bis sie weich sind. Nüsse mit Semmelbröseln fein hacken oder 30 Sekunden mit der Küchenmaschine zerkleinern.
 3. Gehackte Nüsse und Semmelbrösel mit Ei, Koriander und Gemüsebrühe unter die Kartoffeln mischen. Zwiebel und Knoblauch einrühren und gut mischen.
 4. Restliche Butter in der Pfanne schmelzen, in Scheiben geschnittene Pilze dazugeben und 2-3 Minuten andünsten.
 5. Die Hälfte der Kartoffelmischung in die Kastenform geben. Pilze darauf geben und mit sonnengetrockneten Tomaten bestreuen. Restliche Kartoffelmischung darauf geben und glatt streichen. Mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Ofen bei 190 °C/Gas Stufe 5 1 Stunde backen, bis der Braten fest ist.
 6. In der Zwischenzeit die Zutaten für die Sauce vermischen. Den Erntedank-Braten in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.
- Dieser ansprechende und nährhafte Braten ist ausgesprochen lecker. Mit frischer Tomatensauce serviert kann er heiß oder kalt mit Salat gegessen werden.