

Nussbraten mit Pilzsoße

Zutaten

40g Haselnüsse (grob gehackt)

40g Walnüsse (grob gehackt)

2 Zwiebeln

50g Butter

1EL Mehl

125ml Gemüsebrühe

40g getrocknete Tomaten

100g gemahlene Haselnüsse

100g gemahlene Walnüsse

100g Semmelbrösel

1TL Thymian

1 Ei

Salz Pfeffer

Für die Soße:

1 Zwiebel

1EL Öl

300g Champion

1 Bund Frühlingszwiebeln

3-4 getrocknete Tomaten

200g Sahne

Salz Pfeffer

Zubereitung

Die gehackten Nüsse ohne Fett in der Pfanne goldbraun anrösten. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Butter erhitzen und Zwiebeln andünsten. Langsam das Mehl hinzugeben und unterrühren. Nun die Brühe hinzugeben und köcheln lassen. Tomaten in Streifen schneiden und mit den gemahlene und gehackten Nüssen vermengen. Salz und Pfeffer hinzugeben. Nach dem Abkühlen der Masse das Ei hinzufügen und kurz quellen lassen. Die Masse nun zu einer Rolle(Braten) formen und mit Öl bestreichen. Nun ca. 45 Minuten bei 180°C backen.

Die Soßenzubereitung: Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Pilze säubern und in Scheiben schneiden. Auch die Frühlingszwiebeln und Tomaten säubern und schneiden. Die Zwiebelwürfel nun im heißen Öl andünsten. Nach und nach Pilze und Frühlingszwiebeln hinzugeben und andünsten. Sahne und Tomaten unterrühren und abschmecken.