

Rezept der Woche: vegetarischer Braten

Zutaten (4 Portionen):

- 600g Kürbis
- 300g Champignons
- 60g Walnüsse
- 1 Blätterteig
- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- frischer Estragon
- 1 EL Sojasoße
- 1 EL Limettensaft
- 1 EL Milch
- Gewürze: Salz, Pfeffer

Material:

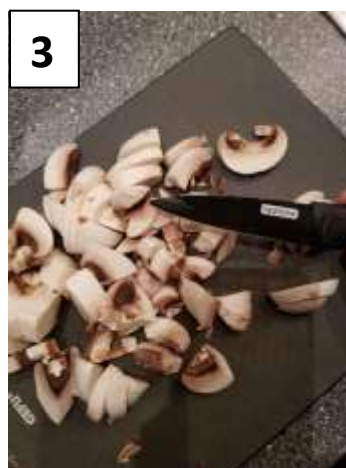
- Backpapier
- Backblech
- Messer
- Schneidebrett
- Eszlöffel
- Pfanne
- Pinsel

- 1 Ofen vorheizen
180 Grad (Umluft)



2

Champignons waschen



3

Champignons klein schneiden



4

Kürbis entkernen



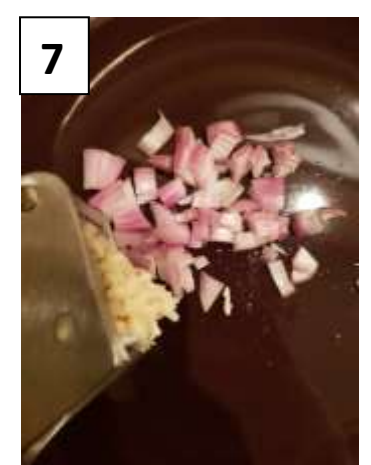
5

Kürbis klein schneiden



6

Zwiebel klein schneiden



7

Knoblauch pressen

8



Walnüsse klein hacken

9



Zwiebeln + Knoblauch
in Öl anbraten

10



Kürbis hinzufügen.
10 Minuten braten.

11



Champignons
hinzufügen.
10 Minuten braten.

12



1 EL Sojasoße
hinzufügen

13



1 EL Limettensaft
hinzufügen

14



Pfeffern

15



Salzen

16



Walnüsse hinzufügen



17

Etwas Estragon
hinzufügen



18

Blätterteig auf Backpapier
ausrollen.
Gemüsefüllung in die Mitte
geben



19

Blätterteig von links in
die Mitte klappen



20

Teig von rechts in die
Mitte klappen



22

Teig von oben und
unten in sie Mitte
klappen



23

Teig umdrehen.
Dann mit Milch
bestreichen.



24

Braten für 20 Minuten
im Ofen backen.



Wir wünschen einen
guten Appetit!

