



Nussbraten vegetarisch mit knackigem Rosenkohl

Für 4 Portionen

Zutaten

250 g gemischte Nusskerne (Mandeln, Cashews, Pinien, Walnuss)	3 EL helle Sojasauce
2 EL. Sesam	1 EL kräftiger Senf
2 Schalotten	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 Knoblauchzehen	400 g Rosenkohl
125 g kräftiger Bergkäse	2 EL Öl zum Braten
100 geriebener Tilsiter	2-3 Stängel Frühlingszwiebeln
100 g Tomaten	4 kleine, aromatische Cherrytomaten
10 getrocknete Tomaten in Öl	2 Knoblauchzehen
4 Stängel Petersilie	1 Stück Ingwer, ca. 4 cm
3 Stängel Thymian	4 EL helle Sojasauce
3 Eier	

Zubereitung



Die Nüsse in einer Pfanne ohne Öl anrösten und den Sesam dazu fügen, bis alles goldbraun ist. In eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Tomaten waschen, vierteln, entkernen, den Stielansatz weg schneiden und grob hacken. Die Kräuter waschen, trocknen und fein hacken. Die Nüsse mittelgrob hacken und zusammen in einer großen Schüssel mit den vorgehenden Zutaten vermischen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Eine Kastenform (20 cm) mit Backpapier auslegen. Die Eier verquirlen und unter die Zutaten geben. Soja und Senf unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in die Form geben, glatt streichen und im Ofen auf mittlerer Schiene für ca. 40-45 Minuten goldbraun backen lassen. In der Zwischenzeit den Rosenkohl putzen, den dicken Strunk abschneiden und vierteln. Die Frühlingszwiebeln putzen und in dickere Abschnitte schneiden. Die Knoblauchzehen schälen, den Ingwer waschen und alles in Scheiben schneiden. In einer Wok- oder sehr tiefen Pfanne das Öl erhitzen und die Rosenkohlviertel kurz scharf anbraten. Die Hitze runter schalten und die Knoblauch- und Ingwerstücke dazugeben. Vorsichtig die Tomaten dazulegen, damit sie nicht aufplatzen. Mit der Sojasauce würzen. Den Nussbraten aus der Form heben und anschneiden. Der Rosenkohl ist jetzt bissfest. Ingwer- und Knoblauchscheiben - wenn gewünscht herausnehmen. Alles ist zum Servieren bereit und mit einem vorzüglichen Rotwein Garantie für ein sehr leckeres Essen.

*Viel Vergnügen beim Ausprobieren und einen guten Appetit wünscht
Usch von der Winden*