

# Vegetarischer Nussbraten mit Pflaumen-Maronen- Füllung

## Zutaten

250 g	Blätterteig
300 g	grob gemahlene Nüsse
100 g	dunkles Brot
1 große	Zwiebel
1 Zehe	Knoblauch
1	Champignon
2	Eier
2 EL	Sojasauce
	Salz und Pfeffer, Thymian, Majoran, Petersilie
1/2	weißes Brötchen
10	Trockenpflaumen
100 g	Maronen
3 EL	trockener Rotwein
1 EL	Zitronensaft
1	Schalotte
	Zimt, Nelkenpulver
	Butter zum Braten

## Zubereitung

Die Zwiebel, den Knoblauch und den Champignon in feine Stücke schneiden. Butter in einem Topf zerlassen und die Zwiebel und den Knoblauch darin glasig werden lassen.

Währenddessen die Nüsse und das frische Brot mahlen (hier kann man auch ruhig noch ein paar größere Stücke lassen). Den Champignon zu der Zwiebel geben und kurz anbraten.

In einer Schüssel die Nüsse, das Brot und das Gemüse vermengen. Dazu die Eier, die Sojasauce und die Gewürze geben und alles gut durchmischen.

Für die Füllung die Schalotte in etwas Butter glasig werden lassen (nicht braten). Das Brötchen ebenfalls mahlen. Die Maronen und Pflaumen kleinschneiden und zu den Brötchenkrumen geben. Den Rotwein, den Zitronensaft und die Gewürze ebenfalls dazugeben und kräftig durchkneten.

Den Blätterteig teilen, eine Hälfte auf ein Backblech legen und die andere Hälfte beiseitelegen. Die Hälfte der Nussmischung auf den Teig geben und in Form drücken. Die Füllung in der Mitte darauf geben und darüber die restliche Nussmischung verteilen. Die andere Blätterteighälfte darauf legen, alles gut andrücken und entweder mit einer Gabel einstechen oder kleine Schlitze hineinschneiden, damit die Luft beim Backen entweichen kann. Den Braten kann man auch mit Eigelb oder Milch bestreichen, dann wird er schön goldknusprig.

Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Ober-/Unterhitze mindestens 40 Minuten backen. Die Backzeit variiert nach Ofen und Bratenform.

