

## „Vegetarischer“ Hackbraten

### Zutaten:

100 g altes Brötchen (Semmelbrösel)  
250 g Nüsse nicht zu fein mahlen)  
50-100 g frische Pilze (Champignons)  
100 g Käse Edamer oder Gouda oder gemischt (gerieben)  
2 Eier  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
10 g Olivenöl und etwas mehr  
zum Braten und Einfetten  
2 geh. TL Salz  
1 geh. TL Gemüsebrühepulver  
2 geh. EL Thymian getr  
2 geh. EL Majoran getr.  
1 geh. EL Pfeffer aus der Mühle  
etwas Sojasauce

### Zubereitung:

Die trockenen Zutaten und den Käse in eine Schüssel füllen.

Die Pilze fein hacken.

Die in Würfel geschnittene Zwiebel und die zerquetschte Knoblauchzehe Sekunden in Olivenöl andünsten. Die feingehackten Pilze dazugeben, noch 3 weitere Minute dünsten. Ofen auf 180° vorheizen. Den Inhalt der Pfanne zu den trockenen Zutaten geben und mit den Händen verkneten. Mit den Gewürzen abschmecken.

Teig auf ein Stück Backpapier schütten und dort zu einer Rolle formen, dann mit Hilfe des Backpapiers in eine Auflaufform heben.

Das Papier lasse ich drin.

Bei 180° Ober-/ Unterhitze etwa 30 Minuten backen, während des Backvorgangs 1x mit Öl einpinseln. (Nussbraten neigen etwas zum Austrocknen). Nach den 30 Minuten Backzeit die Hitze abschalten, Braten noch 5 Minuten drinlassen.

Etwas abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und servieren.

Anne Hahnlein