



Vegetarisches Weihnachtsmenü: Linsenbraten

Es geht doch nichts über einen leckeren Weihnachtsbraten, oder? Dass der aber nicht immer aus Fleisch sein muss, beweist dieser vegetarische Linsenbraten. Das Rezept stammt von Susann Losseff aus der Jugendherberge Düsseldorf. Guten Appetit!

Vegetarischer Linsenbraten

Zutaten für 10 Personen:

- 2 rote Paprika
- 2 grüne Paprika
- 2 Möhren
- 3 Zwiebeln
- 1 Bund Koriander
- 5 Eier
- 500 g Kichererbsenmehl
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver (geräuchert)
- 2 kg gekochte Linsen
- Paniermehl

Zubereitung

Das Gemüse waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Gemüswürfel in eine große Pfanne geben, kurz anschwitzen, zur Seite stellen und abkühlen lassen.

Den Koriander waschen und klein hacken.

Die gekochten Linsen in eine Schüssel geben und das angeschwitzte Gemüse, die Eier,

das Kichererbsenmehl, das Paniermehl, den Koriander und die Gewürze dazugeben. Alles zu einer homogenen Masse kneten.

Eine Backform mit Öl auspinseln und die Linsenmasse hineingeben. Die Backform bei 180 Grad in den Ofen geben und ca. 30 Minuten backen. Danach den Linsenbraten herausnehmen und in Scheiben schneiden.

Dazu kann man verschiedenes Gemüse, Kartoffeln und eine vegetarische Bratensauce reichen.