

Festlicher Linsenbraten mit pikanter Soße

Für eine Kastenform

6 bis 8 Portionen

- 600 g gekochte rote und braune Linsen (ca. 300 g rohe Linsen)
- 2 Eier, verquirlt
- 2 fein gewürfelte Zwiebeln
- 50 g getrocknete Tomaten (in Öl einglegte) in Streifen geschnitten
- ca. 100 g Pilze, gewürfelt
- Öl
- Salz
- 1 große Möhre, grob raspelt
- 1 - 2 EL frische gehackte Petersilie
- 150 g Semmelbrösel



Die Zwiebeln zusammen mit den Tomatenstreifen und den Pilzen in einer Pfanne anbraten, leicht salzen.

Anschließend mit den Linsen, den Eiern, den Möhrenraspeln und der Petersilie gut vermischen und die Semmelbrösel einarbeiten bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

Eine Kastenform mit Backpapier auslegen und den Linsenteig einfüllen.

Im Backofen bei 180 °C Umluft ca. 50 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Etwas auskühlen lassen, mit dem Backpapier aus der Form heben, mit einem sehr scharfen Messer auf einem Brett in dicke Scheiben schneiden und mit der Soße anrichten.

Für die **Veganer** unter euch: die Eier können mit VegEgg oder auch Leinsamen ersetzt werden. Dazu 3 EL Leinsamen mit 9 EL Wasser vermengen und 15 Min. durchziehen oder 5 Min. köcheln lassen. Dann unter die Linsenmasse ziehen und wie oben weiter kochen.

Pikante Soße:

- 1-2 Möhren, in große Stücke geschnitten
- ½ Lauchstange, in Ringe geschnitten
- 1 große Zwiebel, in große Stücke geschnitten
- Olivenöl
- 1 EL Currypulver oder Paprikapulver
- 2-3 Lorbeerblätter
- 6-8 Wacholderbeeren
- ca. 750 ml Gemüsebrühe

Sojasoße, etwas Hafersahne und Zitronen- oder Limettensaft

Das Gemüse einige Minuten in Öl anbraten, die Gewürze dazu tun, gut umrühren und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Mit geschlossenem Deckel auf kleiner Flamme ca. 45 Minuten köcheln lassen. Lorbeerblätter und Wacholderbeeren entfernen und die Soße sehr fein pürieren. Mit der Sojasoße, dem Zitronensaft und der Hafersahne pikant abschmecken.

Die fertige Soße zum Linsenbraten servieren.