

Speisekarte

Hauptgericht

Vegetarischer Nussbraten

Zutaten:

- 200 g Walnüsse
- 200 g Champignons
- 2 Zwiebeln
- 3 Karotten
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g Haferflocken
- 3 Eier
- 100 ml Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer, Thymian

Zubereitung:

1. Walnüsse hacken, Karotten reiben, Zwiebeln und Champignons klein schneiden.
2. Alles in einer Pfanne anbraten und mit Brühe ablöschen.
3. Haferflocken, Eier und Gewürze unterrühren, in eine Kastenform geben.
4. Bei 180 °C ca. 45 Minuten backen.

Dessert

Zimt-Panna-Cotta mit Glühweinsauce

Zutaten:

- 400 ml Sahne
- 100 ml Milch
- 80 g Zucker
- 2 TL Zimt
- 3 Blatt Gelatine
- 200 ml Glühwein

Zubereitung:

1. Sahne, Milch, Zucker und Zimt aufkochen. Gelatine einweichen, ausdrücken und in der warmen Sahne auflösen.
2. In Formchen gießen und 4 Stunden kühlen.
3. Glühwein auf die Hälfte einkochen lassen und als Sauce dazu reichen.