

CHAMPIGNON-Kürbis-Aprikosen-Nussbraten



Zutaten für 8 Portionen:

1 CHAMPIGNON Snacks "Das Original" 250 g	100 g Haferflocken
1 St. Kürbis	2 Stiele Rosmarin
1 St. Zwiebel	1 TL Paprikapulver
1 Zehe Knoblauch	200 g Salat Mix
2 St. Frühlingszwiebeln	Salz
2 EL Olivenöl	Pfeffer
5 St. getrocknete Tomaten	
100 g Aprikosen	<u>Für die Deko</u>
200 g Nuss Mix	3 Stiele Rosmarin
4 St. Eier	2 EL Haselnüsse
	1 EL Kürbiskerne



Zubereitung:

Kürbis halbieren, schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und ebenfalls würfeln. Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden. Alles auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und den Rosmarin darüber abzupfen. Mit dem Paprikapulver, 2 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer gründlich vermischen. Das Gemüse ca. 40 Minuten auf mittlerer Schiene des Ofens backen. Währenddessen die Aprikosen, getrocknete Tomaten und die Nüsse grob hacken. Von dem fertig gebackenen Kürbis ein paar Würfel beiseitelegen für die Deko.

Nussbraten Backofen vorheizen (200 C Ober-/Unterhitze / 180 C Umluft). Eine Kastenform (ca. 25 x 11 cm) einfetten und mit Backpapier auslegen. Eier, Haferflocken, Nuss Mix, Gemüse Mischung, Aprikosen und Tomaten in eine große Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermengen. Anschließend die Hälfte des Teigs in die Kastenform füllen. Den CHAMPIGNON Camembert in der Mitte verteilen. Mit dem restlichen Teig auffüllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen.

Den fertigen Nussbraten aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten ruhen lassen, aus der Form lösen und mit Kürbis, Rosmarin und Haselnüsse dekorieren. Mit Salat servieren.

Guten Appetit!