



Vollgemüse Linsen-Maronenbraten



Zubereitungszeit:

30 Min.

Zutaten:

für 2 Portion:

- 4 [Beetgold Rote Beete Tortillas](#)
- 150 g braune Linsen
- 200 g gegarte Maronen
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Tl Balsamico
- 25 g Speisestärke
- 2 El Ahornsirup
- Etwas Gemüsebrühe
- 2 El Sojasoße
- Majoran/Thymian/ Pfeffer
- Etwas frische Petersilie
- 2 El Vegane Butter

- fertiger Rotkohl

Kürbispüree:

- 1 mittleren Hokkaido
- Salz/ Pfeffer/Muskat
- 2 El Mandelmus

Braune Pilz Soße:

- 300 g braune Champions



- 1 Zwiebel
- 5 El Sojasoße
- 2 El Ahornsirup
- 1 El Tomatenmark
- 30 g Hefeflocken
- 150 ml Pflanzenmilch
- Pfeffer/Salz/ Paprika

Zubereitung:

Die Linsen nach Packungsanweisung garen. Dann die Maronen, Zwiebel sowie den Knoblauch fein hacken. Mit der Stärke und den Gewürzen gut verkneten. Wenn die Maße zu krümelig ist, etwas Mandelmus oder Pflanzenmilch dazu geben. Auf die Mitte der Tortillas, jeweils 1/4 der Maße geben und zu einer länglichen Form drücken. Dann wie gewohnt Falten. Die Tortillas in eine Auflaufform geben und mit der Butter bestreichen. Bei 180 grad 20 Minuten backen.

Den Kürbis mit Wasser garkochen. Dann mit dem Mandelmus und den Gewürzen pürieren.

Die Pilze und die Zwiebel klein schneiden und in einer Pfanne anschwitzen, bis sie etwas Farbe bekommen. Dann alle Zutaten in einen Mixer geben und cremig mixen.

Fertige Linsenbraten mit dem Rotkohl, Kürbispüree und der Pilzsauce servieren.