

## Ganz falscher Hase 😊

### Zutaten

150 g Haselnüsse  
150 g Walnüsse  
25 g gehackte Pistazienkerne  
150 g Möhren  
1 große Zwiebel  
200 g vorgegarte Maronen  
(vakuumiert)  
180 g gegarte Linsen  
(Fertigprodukt von „Bonduelle“)  
1 Brötchen  
1 Bund Petersilie (ohne Stiele)  
50 g geriebener Parmesan  
150 g geriebener Käse  
(möglichst würzige Sorte)  
3 Eier  
2 EL mittelscharfer Senf  
Salz, Pfeffer  
2 EL kalte Butter



### Zubereitung

Für den Braten Nussmischung und Pistazien auf den beiden Blechen des Airfryers verteilen und Costum / 15 Minuten / 160 Grad (Bleche nach der halben Zeit wechseln) oder in einer großen beschichteten Pfanne ohne Fett rösten. Auskühlen lassen. Dann 5 Sekunden / Stufe 5 zerkleinern und in eine große Schüssel umfüllen. Möhren in Stücken, Zwiebel geachtelt, Maronen, Linsen, Petersilie und das in Stücke zerpfückte (alte) Brötchen 5 Sekunden / Stufe 5 zerkleinern und zu den Nüssen geben. Reibekäse, Parmesan, Eier, Senf, Salz und Pfeffer zugeben und alles sehr gut vermischen.

Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen und gut festdrücken. Die Form mit Alufolie abdecken und auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft (Ober-/ Unterhitze nicht geeignet) 30 Minuten backen.

Die Alufolie vom Braten nehmen und die Butter in Flöckchen gleichmäßig darüber verteilen. Den Braten wieder in den Ofen schieben und weitere 30 Minuten backen. Den Braten aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten ruhen lassen und servieren.

### Anmerkung:

Ich habe zum Backen eine gut gefettete Tupper – Ultra – Kastenform mit Deckel verwendet.

Vom Vortag waren noch zwei hart gekochte Eier übrig, habe ich mit in den Braten gegeben.

Inspiration war der „Nussbraten mit Ofengemüse“ gefunden bei [www.livingathome.de](http://www.livingathome.de)  
Es hat nicht nur den Vegetariern geschmeckt!