

Kernige Bratlinge mit herbstlichem Ofengemüse

Zubereitungszeit: 35 Minuten plus 10 Minuten Quellzeit

Zutaten für 3-4 Portionen:

1 Packung TaigaBratlinge
200 ml Wasser
4 EL Olivenöl
700 g Hokkaido Kürbis
300 g Pastinaken
300 g Rote Bete
500 g braune Champignons
2 Knoblauchzehen
1 Zweig Rosmarin
½ TL Salz
1 Prise Pfeffer
4 EL (vegane) Saure Sahne

Zubereitung:

1. TaigaBratling Mischung in eine Schüssel geben. Wasser und 1 EL Olivenöl zur Trockenmischung geben, gut vermengen und ca. 10 Minuten quellen lassen.
2. Hokkaido Kürbis entkernen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Pastinaken schälen, je nach Dicke halbieren oder vierteln und in mundgerechte Stücke schneiden. Rote Bete schälen und klein schneiden. Champignons putzen und je nach Größe ebenso zerkleinern.
3. Knoblauchzehen abziehen, grob hacken. Rosmarinnadeln abziehen und ebenso grob zerkleinern. Gehackten Knoblauch, Rosmarin sowie Salz und Pfeffer mit 2 EL Olivenöl vermengen, gleichmäßig mit dem vorbereiteten Gemüse vermischen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Gleichmäßig verteilen und im Ofen bei 170 Grad Umluft ca. 20-25 Minuten backen. Zwischendurch einmal wenden.
4. In der Zwischenzeit aus der Bratlingmasse mit angefeuchteten Händen vier Bratlinge formen. Im restlichen Olivenöl (1 EL) bei mittlerer Hitze in einer Pfanne goldgelb anbraten. Die Bratlinge mit dem herbstlichen Ofengemüse und je 1 EL saurer Sahne garniert servieren.