Walnusshackbraten im Blätterteigmantel

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	793,2 kcal	Fett:	65,9 g
Eiweiß:	15 g	Davon gesättige Fettsäuren:	15,7 g
Kohlenhydrate:	37 g	ungesättige Fettsäuren:	50,2 g

Zubereitung:

1. Ofen auf 180°C (Umluft) vorheizen. Kalifornische Walnüsse in warmer Gemüsebrühe für mindestens eine halbe Stunde ziehen lassen. Die eingeweichten Nüsse, eine grob zerkleinerte Zwiebel, den Knoblauch, Sojasoße, Tomatenmark, Gyros-Gewürz, Senf und Liquid Smoke in einem Mixer grob zerkleinern.
2. Das „Walnusshack“ in einer Pfanne mit ein wenig Öl scharf anbraten. In der Zwischenzeit die Reiswaffeln im Mixer ebenfalls grob zerkleinern.
3. Das „Walnusshack” vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen. Anschließend Reiswaffeln unterheben und einen Braten formen.
4. Den Braten in den Blätterteig wickeln und mit pflanzlicher Sahne bestreichen. Anschließend für 25 Minuten im Ofen backen, bis der Blätterteig goldbraun ist.

Zutaten für 4 Portionen :

250 g	kalifornische Walnüsse
1 EL	Gemüsebrühe
1	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
2 EL	Sojasoße
1 EL	Tomatenmark
1 EL	Gyrosgewürz
1 EL	Senf
	0,5 fertiger, veganer Blätterteig (270g)
	Salz und Pfeffer