



Vedran Simatovic

Eintopf mit Brokkoli-Walnuss-„Hack“, Schnittlauch-Schmand und Knoblauch-Baguette

Zutaten für zwei Personen

Für das Brokkoli-Walnuss-„Hackfleisch“:

- 1 Strunk vom Brokkoli
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Zwiebel
- 100 g Walnüsse
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Ahornsirup
- 3 EL Olivenöl
- 1 TL Korianderpulver
- 1 TL geräuchertes Paprika
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Zwiebel abziehen, würfeln und in einer Pfanne mit Öl anschwitzen. Alle anderen Zutaten mit einem Multizerkleinerer oder Mixer vermengen. Gebratenen Zwiebel dazu geben und die Masse mit den Gewürzen abschmecken. Die Masse in einer Pfanne mit Öl und Tomatenmark anbraten.

Für den Eintopf:

- Veganes „Hackfleisch“, von oben
- ½ Aubergine
- ½ Zucchini
- ½ gelbe Paprika
- 1 Tomate
- 300 ml passierte Tomaten
- 100 ml Gemüsefond
- 20 ml Olivenöl
- 10 g Zartbitterschokolade, 99 %
- 1 EL Chilipulver
- 1 EL Oregano
- 1 EL Liebstöckel
- 1 EL Majoran
- 1 EL Thymian
- 1 EL edelsüßes Paprikapulver
- 1 TL Zimtpulver
- Salz, aus der Mühle

Zu dem „Hackfleisch“ gewürfelte Aubergine, Zucchini, Paprika und Tomate hinzugeben und ebenfalls anbraten. Passierte Tomaten, Gemüsefond hinzugeben und mit Salz abschmecken. Nach Bedarf noch etwas Wasser hinzugeben. Gewürze unterrühren. Schokolade dazugeben und zugedeckt ca. 15-20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist.

Für das Knoblauch-Baguette:

- ½ Baguette
- 3 Knoblauchzehen
- 50 ml Olivenöl
- Salz, aus der Mühle

Olivenöl erhitzen. Brot in Scheiben schneiden und knusprig goldbraun anbraten. Knoblauchzehen abziehen, pressen und in der heißen Pfanne anbraten. Baguette nochmal in die Pfanne und von beiden Seiten braten. Abschließend mit Salz abschmecken.

Für Schnittlauch-Schmand:

- 150 g Schmand, ohne Gelatine
- ½ Zitrone, Saft
- 1 EL mittelscharfer Senf

Schnittlauch abbrausen und in feine Ringe schneiden. Schmand, Senf und Honig sowie Schnittlauch in einer Schüssel cremig rühren. Mit einem Spritzer Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken.

1 EL Honig
3 Halme Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.