

VEGANER BRATEN

Veganer Pilz-Braten

750g	Pilze kleingeschnitten
125g	gekochter Reis
1-2 EL	Olivenöl
1 grosse	Zwiebel gewürfelt
4	Knoblauchzehen gehackt
2 EL	Senf
Salz und Pfeffer	
4	Zweige Thymian
1	veganer Blätterteig
2-4 EL	pflanzliche Milch + 1 Prise Kurkuma



1. 1 EL Öl in grosser Pfanne erhitzen und Zwiebeln anbraten. Pilze dazugeben, würzen und zum Abtropfen auf ein Küchenpapier legen.
2. Pfanne mit restlichem Öl auf die Platte zurückstellen, Knoblauch kurz anrösten.
3. Pilze, Reis, Knoblauch, Senf vermengen und im Kühlschrank lagern.
4. Ofen vorheizen auf 200 Grad.
5. Blätterteig auf ein Backpapier auslegen. Die Füllung in der Mitte platzieren.
6. Blätterteig vorsichtig zu einem Laib formen. Die Kanten leicht andrücken. Denn Laib so drehen, dass die Nähte unten sind.
7. Mit einem Messer kreuzweise einschneiden (nicht durchschneiden) und mit pflanzlicher Kurkuma-Milch bestreichen.
8. 20 Min. backen bis der Pilzbraten goldgelb ist.