

## Nussbratlinge mit Meerrettich-Sauce

### Zutaten für 4 Portionen

#### Für die Bratlinge:

130 g getrocknetes Vollkornbrot

1 Zwiebel

130 g geriebenen würzigen Käse

100 g gemahlene Nüsse

Wasser, Salz, Pfeffer, Majoran, Piment und Gemüsebrühe

#### Für die Sauce:

1 kleine Zwiebel

4 EL Butter

4 EL Mehl

500 ml Gemüsebrühe

Ca. 3 TL Tafelmeerrettich ( ersatzweise gehackte Kräuter oder geriebener Käse)

1 TL Zitronensaft

125 ml Sahne

Salz, Pfeffer, Zucker

#### So geht's:

##### Bratlinge:

Das Brot grob raspeln. Die Zwiebel würfeln. Alle Zutaten mischen. Soviel Wasser dazugeben, bis sich die Masse gut formen lässt. Etwas quellen lassen. Mit den Gewürzen und der Gemüsebrühe abschmecken. Bratlinge formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Bei 200 ° C im Ofen ca. 30 Minuten backen.

##### Meerrettichsauce:

Zwiebel fein würfeln und in der Butter glasig dünsten. Mit Mehl bestäuben und unter Rühren hellgelb werden lassen. Nach und nach die Gemüsebrühe hinzugeben und ca. 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Den Meerrettich und den Zitronensaft dazugeben. Die Sauce mit dem Pürierstab sämig rühren. Zuletzt die Sahne unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Viel Freude beim Zubereiten und Verzehren!

Andrea