

Walnussmus



Zutaten:

100 Gramm	<i>Toastbrot</i>
1	<i>Eigelb</i>
30 Gramm	<i>Walnüsse</i>
50 Gramm	<i>kandierter Kürbis</i>
50 Gramm	<i>kandierte Datteln</i>
40 Gramm	<i>Zucker</i>
1 kleine Dose	<i>Mandarinenschnitze</i>



Zubereitung:

1. die Toastbrote in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel geben
2. ¼ Liter warmes Wasser darüber gießen und die Brote kurz einweichen
3. die Brotwürfel dann gründlich ausquetschen und mit dem Eigelb in einer Schüssel verrühren
4. Öl in einem kleinen Topf erhitzen
5. die Walnüsse schälen und die Kerne im Fett ca. ½ Minute frittieren
6. dann herausnehmen, etwas abkühlen lassen und fein hacken
7. die kandierten Kürbis – und Dattelfrüchte ebenfalls klein hacken
8. den Wok oder eine Pfanne erhitzen und darin das Öl, welches schon für die Walnüsse verwendet wurde angießen und erhitzen
9. die Brote dazugeben und bei mittlerer Hitze und unter ständigem Rühren etwa 3 Minuten braten
10. den Zucker und die kandierten Früchte hinzu geben und alles weitere 2 Minuten braten
11. die Walnüsse hinzufügen und alles noch einmal ½ Minute braten
12. die Walnussmasse auf einen Teller geben
13. die Mandarinschnitze darum anrichten und das Gericht servieren