


# Mediterranes Ofen-Feta-Brot

Mengenangaben für **4 Portionen**

## Rezept

### Zutaten:

- Feta: 400 g
- Eier: 2 Stück
- Vollkornmehl: 120 g
- Wasser: 6 EL
- Salz: 0,5 TL
- Gewürze nach Wahl (z.B. Oregano, Thymian, Rosmarin, Basilikum, Majoran): 2 EL

### Zubereitung:

Den Ofen auf 200°C vorheizen.

Schafkäse in einer Schüssel zerbröseln, alle weiteren Zutaten hinzugeben und zu einem Teig vermengen.

Die Mischung auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech leeren und zu einem Rechteck ausstreichen.

Im Ofen ca. 20-30 Minuten backen.

## TIPP

Dieses Brot ist sehr vielseitig einsetzbar. Ideale Beilage zu Gegrilltem oder auch als Fingerfood mit z.B. einem Hummus-Dip bestens geeignet.

## Nährwerte pro Portion:

| Energie | Fett | Gesättigte Fettsäuren | Kohlenhydrate | Zucker | Eiweiss | Ballaststoffe | Salz |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 406 kcal | 26 g | 12 g | 19 g | 0,9 g | 24 g | 3,13 g | 2,8 g |

## Allergen(e):

| | | |
|---|---|---|
| A - Gluten | C - Eier | G - Milch |