

Zucchini-Feta-Brot

Lecker



ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Mehl, Backpulver, Oregano, Salz sowie Pfeffer in eine Schüssel geben und vermengen.

Die Zucchini grob raspeln. Tomatenscheiben in schmale Streifen von etwa 1 cm Breite schneiden. Oliven halbieren. Knoblauchzehen abziehen und pressen. Alles ebenfalls in die Schüssel geben und mit der Mehl-Mischung vermengen. Nun die Milchalternative und Tomatenmark einrühren und den Feta in Würfel von etwa 1 cm Größe hineinbröseln.

Eine Kastenbackform mit Backpapier auslegen, den Teig hineinfüllen und das Zucchini-Feta-Brot nun 45 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Um zu prüfen, ob das Brot fertig gebacken ist, mit einem Messer schräg von oben einstechen. Wenn kein Teig mehr an der Klinge kleben bleibt, ist das Brot fertig. Ansonsten erneut 10 Minuten backen und die Garprobe wiederholen.

Das Brot nach dem Backen aus der Form nehmen und auf einem Rost vollständig auskühlen lassen. Wenn es zu warm ist, kann es schnell beim Schneiden zerbrechen.

ZUTATEN

500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
200 g Zucchini
50 g getrocknete Tomaten in Öl
50 g schwarze Oliven ohne Stein
2 Knoblauchzehen
200 g veganer Feta (auf Nussbasis)
450 ml Milchalternative
1 EL Tomatenmark
2 EL Olivenöl
1 EL Oregano, getrocknet
2 TL Salz
1 TL schwarzer Pfeffer

UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer, mittelgroße Schüssel, Handmixer mit Knethaken, Vierkantroibe, Knoblauchpresse