

Feta-Brot

Für 2 Portionen:

2 getrock. Öl-Tomaten	5 Zweige Thymian	1 Fetakäse
70 g Mehl	1 Ei	1 Prise Pfeffermix
1 TL Chili-Öl		

Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen.

Getrocknete Tomaten klein schneiden. Thymianblättchen mit den Fingern von den Zweigen streifen. Fetakäse in eine Schüssel geben und mit den Händen fein zerbröckeln. Tomaten, Thymianblättchen, Mehl, Ei und 3 EL Wasser Wasser dazugeben. Alles mit Pfeffermix würzen und mit einem Kochlöffel zu einem gleichmäßigen Teig vermengen. Nach Wunsch etwas Crispy Chili-Öl unter den Teig rühren.

Teig mittig auf Backpapier geben. Teig zunächst zu einem flachen Rechteck formen und dann im Backpapier päckchenartig einschlagen (Anleitung im Video). Das Päckchen in einer Grillpfanne von beiden Seiten jeweils 5 Minuten grillen und anschließend 10 Minuten im heißen Ofen backen.

Steffen Henssler am 22. November 2024