

Fetabrot mit Walnüssen

Für eine Kastenform:

150 g Mehl	300 g Feta	100 g Walnusskerne
100 g fruchtiges Olivenöl	100 ml warme Milch	4 Eier
1 Tüte Backpulver	3 TL mediterrane Kräuter	Salz

Mehl und Backpulver gut vermischen, mit den Eiern und Kräutern verrühren. Peu à peu das Öl und die warme Milch einrühren. Währenddessen den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Den Feta trockentupfen und in gut 1 Zentimeter große Stücke zerbröseln. Walnüsse grob zerkleinern, etwas Mehl darüberstäuben. Etwa die Hälfte der Nüsse und des Käses vorsichtig in den Teig geben und verrühren. Gut mit Salz abschmecken. Wer mag, kann weitere Gewürze nehmen. Die Kastenform ausfetten, dick mit Semmelbröseln oder Mehl austreuen, dann den Teig einfüllen. Restlichen Feta und Nüsse darübergeben und behutsam von oben unter den Teig heben. Auf mittlerer Schiene etwa 45 Minuten backen.

Tipps:

Das lässt sich vielfach variieren. Wie wäre es anstelle von Nüssen und Käse mit Ei, Kapern und Sardellen? 4 Sardellen unter den Teig rühren. 2 weich gekochte Eier grob zerkleinern, mit 2 Esslöffeln Kapern schrittweise unter den Teig heben. Eier und Kapern vorher mit Mehl bestäuben. Für Farbe im Brot sorgen Paprika, Zucchini und scharfe Chorizo. Gemüse kleinwürfeln, Salami in dünne Scheiben schneiden. Bestäuben, in Stufen untermengen.

test Oktober 2011