Ölz Landbrot Roggen mit gegrilltem Feta & Hummus

Gesundes Landbrot Rezept für 2 Portionen

Zutaten
4 Scheiben Ölz Landbrot Roggen
1 Zucchini
1 Melanzani
1 Paprika rot
1 Paprika gelb
1 Rote Zwiebel
2 Große Tomaten
1 Packung Fetakäse
250 g Hummus
Frischer Rosmarin
1 EL Olivenöl
1 EL Paprikagewürz
Pfeffer
Salz

Zubereitungszeit
45 min

1. Grill oder Ofen vorheizen 200 Gard (Ober- / Unterhitze).
2. Das Gemüse und den Fetakäse der Länge nach in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
3. Danach alles auf ein Blech oder auf dem Grill auslegen, mit Olivenöl, Paprikagewürz, Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen und für ca. 30 Minuten grillen.
4. In der Zwischenzeit das Ölz Landbrot mit Roggen in einer Pfanne oder auf dem Grill mit etwas Öl leicht knusprig anbraten.
5. Die Ölz Landbrot Roggen Scheiben mit dem Hummus bestreichen und anschließend mit dem gegrillten Gemüse und dem Fetakäse belegen.
6. Brot zu einem Sandwich zusammenklappen und genießen.