



# Ölz Landbrot Weizenmisch mit gegrilltem Feta & Hummus

Gesundes Landbrot Rezept für 2 Portionen



## Zutaten

4 Scheiben Ölz Landbrot Weizenmisch  
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  
---

Backzeit: 30 min

Zubereitungszeit

15 min

1. Grill oder Ofen vorheizen:

Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen oder den Grill anheizen.

2. Gemüse & Feta vorbereiten:

Gemüse & Fetakäse der Länge nach in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

3. Grillen:

Alles auf ein Backblech oder den Grillrost legen. Mit Olivenöl, Paprikagewürz, Salz, Pfeffer & Rosmarin würzen. Für ca. 30 Minuten grillen, bis das Gemüse weich und leicht geröstet ist.

4. Brot rösten:

Ölz Landbrot Weizenmisch in einer Pfanne oder auf dem Grill mit etwas Öl leicht knusprig anbraten.

5. Sandwich zusammenstellen:

Die gerösteten Landbrot-Scheiben mit Hummus bestreichen. Mit dem gegrillten Gemüse & Fetakäse belegen.

6. Servieren & Genießen:

Die Brotcheiben zusammenklappen und das herzhaft Grill-Sandwich genießen!