



# Ölz Landbrot Dinkel mit bunten Karotten & veganem Feta

Karottenbrot Rezept für 2 Portionen



## Zutaten

2 Scheiben Ölz Landbrot Dinkel  
4 Stück bunte Karotten  
1 veganer Feta  
Olivenöl  
Minzblätter & Petersilie  
Chiliflocken  
Zitronenschale geraspelt

## Zubereitungszeit

**10 min**

1. Ölz Landbrot Dinkel kurz toasten.
2. Bunte Karotten bissfest kochen und in Scheiben schneiden. Zitrone waschen und Schale abreiben. Veganen Feta klein schneiden und mit Chiliflocken & der Hälfte des Zitronenabriebs würzen.
3. Olivenöl auf dem getoasteten Ölz Landbrot Dinkel verteilen.
4. Abwechselnd Karottenscheiben und veganer Feta auflegen. Mit Olivenöl, restlicher Zitronenschale, Salz & Pfeffer verfeinern. Petersilie fein hacken und auf dem belegten Landbrot verteilen.