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. Landbrot toasten:
Ölz Landbrot Dinkel kurz im Toaster oder einer Pfanne goldbraun rösten.

2. Karotten & Feta vorbereiten:
Bunte Karotten bissfest kochen und anschließend in Scheiben schneiden. Zitrone waschen & Schale abreiben. Veganen Feta klein schneiden und mit Chiliflocken & der Hälfte des Zitronenabriebs würzen.

3. Brot belegen:
Olivenöl auf dem getoasteten Landbrot verteilen. Karottenscheiben & veganen Feta abwechselnd auf das Brot legen.

4. Verfeinern & Servieren:
Mit Olivenöl, restlicher Zitronenschale, Salz & Pfeffer würzen. Petersilie fein hacken und auf dem belegten Brot verteilen.

5. Genießen!
Ein frisches, würziges & veganes Genussbrot – perfekt für jede Gelegenheit!