

Aus der Hado-Küche: Ein vegetarisches Rezept

Restaurant Services

Dinkel-Gemüse-Brot mit Braunhirse und Feta

für 4 Personen:

500 g	Dinkelmehl
30 g	Braunhirse
25 g	frische Hefe
¼ l	lauwarme Milch
1	Eigelb
	Ursalz, Pfeffer, Muskatnuss
	Galgant, Mutterkümmel
150 g	Ziegenkäse
50 g	Kartoffeln
50 g	Lauch
30 g	Sellerie
80 g	bunten Paprika
	Olivenöl

Die Hefe in lauwarme Milch bröckeln, die Gewürze dazu geben. Mit dem Mehl, der Braunhirse und dem Eigelb zu einem glatten Teig verarbeiten. An einem warmen Ort ca. 30 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit das Gemüse putzen, in kleine Würfel schneiden und in Olivenöl kurz anschwitzen. Abkühlen und abtropfen lassen, damit das Gemüse im Brot während des Backens nicht zuviel Feuchtigkeit abgibt. Den Ziegenkäse würfeln und zusammen mit dem Gemüse unter den Teig arbeiten, abermals 15 Minuten ruhen lassen. In eine gefettete Kastenform füllen und bei 180 °C etwa 45 Minuten backen.

Rezept von Siegfried Sattler, Restaurant Services, München