

Faltenkräuterbrot aus dem Thermomix



© Faltenkräuterbrot - Rezepte mit Herz



40 Min.



leicht



ca. 8 Portionen

Herzhaft, aromatisch und fluffig

Dicht an dicht gesetzt bleibt dieses Brot auch ohne Form in Form.

Dieses Faltenbrot eignet sich wunderbar zum Grillen, als Beilage zu Salaten, als Partysnack oder auf einem Buffet.

Zutaten-Einkaufsliste

<input type="checkbox"/>	Für den Teig:	
<input type="checkbox"/>	350 g	Mehl
<input type="checkbox"/>	1 EL	Backpulver
<input type="checkbox"/>	1 Prise/n	Salz
<input type="checkbox"/>	50 g	Öl (neutral)
<input type="checkbox"/>	1	Ei
<input type="checkbox"/>	180 g	Magerquark
<input type="checkbox"/>		Mehl zum Arbeiten
<input type="checkbox"/>	Für die Füllung:	
<input type="checkbox"/>	1 Zehe/n	Knoblauch
<input type="checkbox"/>	25 g	Kräuterblättchen (z.B. Thymian, Bärlauch, Petersilie, Basilikum)
<input type="checkbox"/>	60 g	Parmesan
<input type="checkbox"/>	80 g	Olivenöl

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen.
2. Mehl, Backpulver, Salz und Öl in den Mixtopf geben. Ei und Quark zugeben und 1 Min./Stufe 4 verrühren. Auf bemehlter Arbeitsfläche einmal kurz durchkneten und zu einem Rechteck ausrollen. Mixtopf spülen und trocknen.
3. Knoblauch abziehen, mit Kräutern und Parmesan in Stücken in den Mixtopf geben und 7 Sek./Stufe 8 zerkleinern. Olivenöl hinzugeben und 20 Sek./Stufe 5 verrühren.
4. Kräutermasse auf dem Teig gleichmäßig verstreichen. Teig in 5 cm breite Streifen schneiden, dann einzeln wie eine Ziehharmonika zusammenfalten. Dicht nebeneinander in eine Tarte- oder Springform (ca. 24 cm Durchmesser) setzen.
5. Im heißen Ofen ca. 20 Min. backen. Lauwarm genießen.

Nährwertangaben

pro Portion ca. 360 kcal, 11 g E, 20 g F, 33 g K