

## Thermomix-Rezept: Partybrot mit Rote Pesto-Füllung



© Partybrot mit Rote Pesto-Füllung - Rezepte mit Herz

🕒 45 Min.

👨‍🍳 leicht

🍷 1 Partybrot (ca. 10 Portionen)

Davon zupft sich jeder gerne ein Stückchen ab! Unsere Partybrote könnt ihr ganz nach eurem Geschmack zusammenstellen und je nach Anlass immer wieder neu variieren. So passt das Brot zum Grillen oder zum Kaffee, schmeckt als unkompliziertes Abendessen oder ist ein tolles Mitbringsel für die nächste Feier bei Freunden!

11 tolle Thermomix-Rezepte und viele Tipps zu den unterschiedlichsten Falttechniken sind in diesem praktischen [E-BOOK](#) zusammengestellt.

Zum [Rezepte mit Herz E-BOOK "Partybrote"](#)

Freut euch auf zwei Grundteige (Hefe- und Quarkölteig) und herzhaft und süße Füllungen im E-Book. Mit dabei sind:

## Zutaten-Einkaufsliste

- |                          |                              |  |
|--------------------------|------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | <b>Für den Quark-Öl-Teig</b> |  |
| <input type="checkbox"/> | <b>500 g</b>                 | Mehl                                   |
| <input type="checkbox"/> | <b>3 TL</b>                  | Backpulver                             |
| <input type="checkbox"/> | <b>1 Prise/n</b>             | Salz                                   |
| <input type="checkbox"/> | <b>70 g</b>                  | Sonnenblumenöl                         |
| <input type="checkbox"/> | <b>1</b>                     | Ei                                     |
| <input type="checkbox"/> | <b>1</b>                     | Eigelb                                 |
| <input type="checkbox"/> | <b>250 g</b>                 | Magerquark                             |
| <input type="checkbox"/> |                              | Mehl zum Arbeiten                      |
| <input type="checkbox"/> | <b>Rotes Pesto:</b>          |  |
| <input type="checkbox"/> | <b>200 g</b>                 | getrocknete Tomaten in Öl (abgetropft) |
| <input type="checkbox"/> | <b>100 g</b>                 | Sonnenblumenkerne                      |
| <input type="checkbox"/> | <b>2 TL</b>                  | getrocknete Kräuter der Provence       |
| <input type="checkbox"/> | <b>60 g</b>                  | Cheddar                                |
| <input type="checkbox"/> | <b>50 g</b>                  | Tomatenmark                            |
| <input type="checkbox"/> |                              | Salz, Pfeffer                          |

## Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C (160 °C Umluft) vorheizen. Gewünschte Form mit Backpapier auslegen oder einfetten.
2. Mehl, Backpulver, Salz und Öl in den Mixtopf geben. Ei, Eigelb und Quark zugeben und 1 Min./Stufe 4 verrühren. Teig aus dem Mixtopf nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten. Teig zu einem Rechteck von ca. 50 x 25 cm ausrollen.
3. Alle Zutaten, außer dem Tomatenmark, in den Mixtopf geben und 8 Sek./Stufe 6 zerkleinern.
4. Tomatenmark zugeben und 10 Sek./Stufe 4 untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Ausgerollten Teig gleichmäßig mit dem Pesto bestreichen. Nach der Stapel- oder Falten-Technik weiterverarbeiten und backen.
6. Partybrot im heißen Ofen je nach Form 25–50 Min. backen.