



# Ölz Landbrot Weizenmisch mit gegrilltem Feta & Hummus

Gesundes Landbrot Rezept für 2 Portionen



## Zutaten

4 Scheiben Ölz Landbrot Weizenmisch  
1 Zucchini  
1 Melanzani  
1 Paprika rot  
1 Paprika gelb  
1 Rote Zwiebel  
2 Große Tomaten  
1 Packung Fetakäse  
250 g Hummus  
Frischer Rosmarin  
1 EL Olivenöl  
1 EL Paprikagewürz  
Pfeffer  
Salz

---

Backzeit: 30 min

## Zubereitungszeit

15 min

### 1. Grill oder Ofen vorheizen:

Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen oder den Grill anheizen.

### 2. Gemüse & Feta vorbereiten:

Gemüse & Fetakäse der Länge nach in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

### 3. Grillen:

Alles auf ein Backblech oder den Grillrost legen. Mit Olivenöl, Paprikagewürz, Salz, Pfeffer & Rosmarin würzen. Für ca. 30 Minuten grillen, bis das Gemüse weich und leicht geröstet ist.

### 4. Brot rösten:

Ölz Landbrot Weizenmisch in einer Pfanne oder auf dem Grill mit etwas Öl leicht knusprig anbraten.

### 5. Sandwich zusammenstellen:

Die gerösteten Landbrot-Scheiben mit Hummus bestreichen. Mit dem gegrillten Gemüse & Fetakäse belegen.

### 6. Servieren & Genießen:

Die Brotscheiben zusammenklappen und das herzhafteste Grill-Sandwich genießen!