



# Ölz Landbrot Roggen mit gegrilltem Feta & Hummus

Gesundes Landbrot Rezept für 2 Portionen



## Zutaten

4 Scheiben Ölz Landbrot Roggen  
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 200 Grad (Ober- / Unterhitze).
2. Das Gemüse und den Fetakäse der Länge nach in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.
3. Danach alles auf ein Blech oder auf dem Grill auslegen, mit Olivenöl, Paprikagewürz, Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen und für ca. 30 Minuten grillen.
4. In der Zwischenzeit das Ölz Landbrot mit Roggen in einer Pfanne oder auf dem Grill mit etwas Öl leicht knusprig anbraten.
5. Die Ölz Landbrot Roggen Scheiben mit dem Hummus bestreichen und anschließend mit dem gegrillten Gemüse und dem Fetakäse belegen.
6. Brot zu einem Sandwich zusammenklappen und genießen.