



# Ölz Landbrot Dinkel mit bunten Karotten & veganem Feta

Karottenbrot Rezept für 2 Portionen



## Zutaten

2 Scheiben Ölz Landbrot Dinkel  
4 Stück bunte Karotten  
1 veganer Feta  
Olivenöl  
Minzblätter & Petersilie  
Chiliflocken  
Zitronenschale geraspelt

## Zubereitungszeit

10 min

### 1. Landbrot toasten:

Ölz Landbrot Dinkel kurz im Toaster oder einer Pfanne goldbraun rösten.

### 2. Karotten & Feta vorbereiten:

Bunte Karotten bissfest kochen und anschließend in Scheiben schneiden. Zitrone waschen & Schale abreiben. Veganen Feta klein schneiden und mit Chiliflocken & der Hälfte des Zitronenabriebs würzen.

### 3. Brot belegen:

Olivenöl auf dem getoasteten Landbrot verteilen. Karottenscheiben & veganen Feta abwechselnd auf das Brot legen.

### 4. Verfeinern & Servieren:

Mit Olivenöl, restlicher Zitronenschale, Salz & Pfeffer würzen. Petersilie fein hacken und auf dem belegten Brot verteilen.

### 5. Genießen!

Ein frisches, würziges & veganes Genussbrot – perfekt für jede Gelegenheit!