



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. Ölz Landbrot Dinkel kurz toasten.
2. Bunte Karotten bissfest kochen und in Scheiben schneiden. Zitrone waschen und Schale abreiben. Veganen Feta klein schneiden und mit Chiliflocken & der Hälfte des Zitronenabriebs würzen.
3. Olivenöl auf dem getoasteten Ölz Landbrot Dinkel verteilen.
4. Abwechselnd Karottenscheiben und veganer Feta auflegen. Mit Olivenöl, restlicher Zitronenschale, Salz & Pfeffer verfeinern. Petersilie fein hacken und auf dem belegten Landbrot verteilen.