



Grillbeilage gesucht? Mein Tipp: Quarkbrot mit Paprika-Tomaten-Füllung

Description

Okay, so ein richtig dolles Grillwetter ist zwar nicht – aber zum letzten WM-Wochenende passen ein paar herzhafte Snacks auf jeden Fall. Deswegen habe ich heute ein sehr gemächliches Quarkbrot für Euch. Beim Backen habe ich überlegt, ob ich jemals zuvor Quark-Äl-Teig hergestellt habe. Ergebnis des Denkprozesses: Ich kann mich nicht erinnern. Es liegt wohl daran, dass meistens entweder a) [Kuchen](#) aus Rührteig oder b) [Brote](#) mit Hefe meinen Backofen verlassen dürfen. Aber einmal ist immer das erste Mal. Der Teig ist schnell und einfach zubereitet. Vielleicht sollte ich auch mal etwas Süßes damit backen?! Das Brot-Rezept habe ich bei „[Penne im Topf](#)“ gefunden.



Gemüsefüllung auf Quark-Äl-Teig



schokohimmel.wordpress.com



es in den



,



Quarkbrot mit
vierversprechender
Gemüsefüllung

default watermark



Anschnitt Quarkbrot

Zutaten für eine 30 cm-Kastenform

für die Füllung:

3 Paprikaschoten (am besten rot, grün und gelb für eine nette Optik) // 100 g in Öl eingelegte getrocknete Tomaten // 1 Zwiebel // 1 Zehe Knoblauch

für den Teig:

200 g Magerquark // 2 Eier // 3 EL Olivenöl // ca. 2 TL Salz // 400 g Mehl + Mehl für die Arbeitsplatte // 1 ½ Päckchen Backpulver // Salz, Pfeffer

Zubereitung

Zuerst eine Kastenform gut einfetten. Danach bereitet Ihr die Füllung vor: Dafür die Paprikaschoten würfeln, Zwiebel und Knoblauch fein hacken und die Tomaten in kleine Streifen schneiden. Das Gemüse miteinander vermischen. Bei mir waren es dann übrigens doch nur 2 ½ Paprikaschoten, weil ich eine Hälfte beim Schnibbeln gesnackt habe. Die Brot-Füllung war trotzdem mehr als ausreichend ö☺.

Dann geht's an die Teigherstellung: Quark, Eier, Öl und Salz gut verrühren. Mehl und Backpulver in die Masse einarbeiten und einige Minuten lang zu einem glatten Teig verkneten. Ich habe die Küchenmaschine die Arbeit machen lassen ö☺. Den Teig dann auf einer bemehlten Fläche in der Länge der Kastenform ausrollen und die vorbereitete Gemüse-Mischung darauf verteilen. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen und den Teig dann aufrollen.

Die Rolle mit der „Nahtstelle“ nach unten in die gefettete Kastenform legen und das Brot bei 180° ca. 50 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Danach lasst Ihr das Brot noch ca. 15 Minuten in der Form ruhen, bevor Ihr es vorsichtig aus der Form löst und vollständig auskühlen lasst.

Das Quarkbrot ist schön würzig und hat durch das Aufrollen eine witzige Optik. Ich finde: eine tolle Beilage zum Grillen und/oder gute Nervennahrung fürs WM-Finale! Nur die Füllung macht sich gern mal „selbstständig“, Ihr solltet das Brot also lieber auf Tellern und mit Besteck servieren ö☺. Und dann: Lasst es Euch schmecken!

Wer lieber pikante Muffins mag, sollte unbedingt mal die [Tomate-Mozzarella-Variante](#) ausprobieren. Die eignen sich auch als Fingerfood.

Und pssst... habt Ihr schon gehört? [Das Knusperstäbchen](#) sucht noch bis zum 20.07. [sommerliche Knusperrezepte](#)

! Na, wenn dieses gefüllte Gemüsebrot da nicht wunderbar passt, weiß ich auch nicht. Deswegen bin ich bei dem Blog-Event gern dabei! Hier ist also mein Beitrag für dich, liebe Knusper-Sarah! ö~ž



Und nächste Woche wird's im Schokohimmel wieder richtig schokoladig! Yippiieeh!

Category

1. Brot & Brötchen

Tags

1. Blog-Event
2. Brot
3. Gemüse
4. herzhaft
5. Knoblauch
6. Äpfel
7. Olivenöl
8. Paprika
9. pikant
10. Quark
11. Tomaten
12. Zwiebel

Date Created

11. Juli 2014

Author

schokohimmel

default watermark