



Mediterranes Kastenbrot

Zutaten für 1 Kastenform von ca. 30 cm Länge:

- 250 g Weizenmehl (Typ 550) + Mehl zum Bestäuben der Form
- 3 TL Backpulver
- 2 EL „rische´s Reise ans Mittelmeer“
- 4 Eier
- 150 ml Buttermilch
- 75 ml Olivenöl
- 3 TL Senf
- 100 g Ziegenfrischkäse
- 75 g geriebener Parmesan
- 75 g in Öl eingelegte Tomaten
- 5 EL Oliven
- ½ Chilischote
- Butter zum Einfetten

Zubereitung:

- Backofen auf 180°C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
- Mehl, Backpulver und „rische´s Reise ans Mittelmeer“ in eine Schüssel geben und vermischen.
- In einer zweiten Schüssel Eier, Buttermilch, Olivenöl und Senf gut verquirlen.
- Ziegenkäse grob zerbröseln, Tomaten in feine Streifen und Oliven in Scheiben schneiden, Chilischote fein hacken.
- Die Eier-Buttermilch-Mischung zum Mehl geben und mit einem Rührbesen zu einem glatten Teig verarbeiten.
- Ziegenfrischkäse, Parmesan, Tomaten, Oliven und Chili zuletzt unterheben.
- Kastenform mit Butter einfetten, mit etwas Mehl bestäuben, Teig einfüllen und ca. 45-50 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.