Parmesan-Pastinaken-Brot

Wer auch beim Brot die Abwechslung liebt, sollte sich dieses Rezept für ein Parmesan-Pastinaken-Brot auf keinen Fall entgehen lassen!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Foto: missy

Zutaten

220 g	Mehl
1 TL	Backpulver
1.5 TL	Salz
170 g	Pastinaken
50 g	Parmesan
2 Stk.	Eier
1 EL	Milch
1 EL	Salbei (frisch)
1 TL	Olivenöl
20 g	Parmesan (für den Belag)
	Mehl (zum Bestäuben)
Nach Belieben	Salbeiblätter (ganz und frisch)

Zubereitung

1. Für das **Parmesan-Pastinaken-Brot** das Mehl mit dem Backpulver und Salz mischen. Die Pastinaken schälen, grob reiben und unter das Mehl mengen. Parmesan in etwa 0,5 cm große Stücke schneiden und mit dem gehackten Salbei untermischen.

2. Eier mit Milch verquirlen und unter den Teig rühren. Alles so lange vermengen, bis ein lockerer, noch etwas klebriger Teig entsteht. Den Backofen auf 190°C vorheizen und ein Backblech einfetten oder mit Backpapier auslegen.

3. Den Teig auf dem Blech zu einem ca. 15 cm großen runden Brotlaib formen und diesen kreuzweise einschneiden. Mit etwas Mehl und den Parmesanspänen bestreuen.

4. Die kleinen Salbeiblätter in etwas Öl wenden und auf dem Brotlaib verteilen. Auf der obersten Schiene des Ofens ca. 45-50 Minuten backen, bis es knusprig goldbraun ist. Herausnehmen und auf einem Gitter leicht abkühlen lassen, noch warm servieren.

Tipp

Wenn das Parmesan-Pastinaken-Brot erst später serviert wird, wenn es schon abgekühlt ist, dann kurz vor dem Servieren noch einmal kurz im Ofen aufbacken.