Zucchinibrot

Entdecke hier das Rezept für ein köstliches Zucchinibrot, das saftig und voller Geschmack ist. Mit einer Mischung aus Käse, Zucchini und Gewürzen ist dieses Brot ein Genuss.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

300 g	Zucchini
3 Stk.	Eier
2 EL	Öl
300 g	Hüttenkäse
4 EL	Parmesan (gerieben)
100 g	Dinkelvollkornmehl
70 g	Weizenmehl
1 Packung	Backpulver
1 Prise	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
	Butter (für die Kastenform)

Zubereitung

1. Um eine köstliches **Zucchinibrot** zuzubereiten, heize den Ofen auf 190 Grad Umluft vor und fette Sie eine Kastenform mit etwas Butter ein.

2. Schlage die Eier in einer Schüssel schaumig, gib das Öl, Hüttenkäse und geriebenen Parmesan hinzu und vermengen alles zu einer glatten Masse. Füge dann das Mehl und Backpulver hinzu und hebe vorsichtig die fein geraspelten Zucchini unter den Teig. Schmecke die Teigmasse mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss ab.

3. Fülle den Teig in die vorbereitete Kastenform und backe das Zucchinibrot für 45 bis 50 Minuten im vorgeheizten Backofen, bis es goldbraun ist.

Tipp

Für zusätzliches Aroma und Nährstoffe kannst du das Zucchinibrot mit verschiede Samen oder Nüssen deiner Wahl verfeinern.