



ALNATURA

Sinnvoll für Mensch und Erde

Rezeptidee

Faltenbrot mit zweierlei Gemüseaufstrichen



Zutaten Für 4 Portionen

- 400 g Alnatura Frischer Pizzateig
- 70 g Alnatura Gartengemüse-Aufstrich Spinat-Walnuss
- 70 g Alnatura Gartengemüse-Aufstrich Paprika-Walnuss
- 1 TL Alnatura Olivenöl

Zubereitung 10 Min. + 20 Min. Backzeit

Für 4 Portionen

1. Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teig entrollen und quer vor sich auf die Arbeitsplatte legen. Auf die linke und die rechte Hälfte je 40 g der Gemüseaufstriche verteilen.
2. Den Teig von der langen unteren und oberen Kante jeweils zur Mitte einschlagen. Jeweils links und rechts den übrigen Gemüseaufstrich auf die unbestrichenen, eingeschlagenen Teigkanten streichen und mithilfe des Backpapiers wieder über die lange Seite zusammenklappen.
3. Eine Kastenform (20 cm) mit Öl ausstreichen. Die Teigrolle quer in etwa 4 cm breite Stücke schneiden und diese mit der Schnittkante nach unten nebeneinander in die Form setzen. 20 Min. im Ofen (Mitte) goldbraun backen.
Tipp: Das Brot schmeckt auch mit anderen Alnatura Aufstrichen köstlich.

Quelle: Alnatura; Fotograf: Frank Weinert