

Mediterranes Oliven-Parmesan-Brot



Zutaten:

75 g Oliven, schwarz oder grün oder beides	1 TL Senfpulver
75 g eingelegte Paprikaschoten	2 Eier
1 EL Thymianblätter	300 ml Buttermilch
1 EL Schnittlauch	Je 1 TL Salz und Pfeffer
125 g Parmesan	1 Ei, verquirlt
350 g Weizenmehl	3 EL Olivenöl
2 TL Backpulver	div. Kräuter und Meersalz zum Garnieren
½ TL Natron	

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Oliven in Ringe und die Paprikaschoten in Streifen schneiden. Die Thymianblättchen von den Stielen zupfen und den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden. Den Parmesan fein reiben.

Die Kastenform komplett mit Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben.

Das Mehl mit dem Backpulver, Natron, Senfpulver sowie Salz und Pfeffer vermischen.

Die Eier mit der Buttermilch und dem Olivenöl verquirlen.

Die Mehlmischung mit Oliven, den Paprikastreifen, den Kräutern und der Buttermilch-Öl-Mischung mit einem Kochlöffel oder Teigschaber zu einem Teig verrühren.

Dann den geriebenen Parmesan gründlich unterheben.

Alles in die Kastenform füllen.

Mit restlichen Kräutern, Oliven und Paprikastreifen garnieren und mit Meersalz bestreuen.

Im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 45 Min. backen.

Nach Ende der Backzeit ca. 10 Min. in der Backform auskühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und komplett auskühlen lassen.