



Knoblauchbrot mit Zucchini

Würzig und perfekt zum Grillen

Zeit

Vorbereitung | 15 Min

Ruhen | 2 h 20 Min

Backen | 45-50 Min

Einkaufsliste

24-26 cm Backform

Für den Teig

- 7 g Trockenhefe oder 25 g frische Hefe
- 220 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Zucker
- 450 g Mehl (Type 550)
- 60 ml Olivenöl
- 1/2 TL Salz

Für die Knoblauchbutter

- 80 weiche Butter
- 1 handvoll Basilikum
- 1 EL gehackte Petersilie
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1/2-1 TL Salz
- 30 ml Olivenöl

Für die Füllung

- 2 mittelgroße Zucchini
- 100 g Feta
- 1/2 TL Salz
- 1 EL Olivenöl
- 20 g Pinienkerne
- 50 g ger. Parmesan

So wird's gemacht

Zunächst den Teig vorbereiten. Hefe, Zucker und Wasser vermischen, kurz ruhen lassen. Mehl, Olivenöl und Salz hinzugeben und gut zu einem Teig verkneten. Mit etwas Olivenöl einreiben, in eine große Schüssel geben, abdecken und 2 Stunden ruhen lassen.

Derweil die Zucchini in dünne, lange Streifen schneiden. Mit etwas Olivenöl bepinseln und mit Salz bestreuen. So ziehen lassen.

Für die Knoblauchbutter Butter, fein gehackten Basilikum und Petersilie mischen. Knoblauch fein hacken und gemeinsam mit Salz und Olivenöl einreiben. Beiseite stellen.

Den Feta zerbröseln, den Parmesan reiben und die Pinienkerne anrösten.

Den Teig zu einem ca. 25x40 cm großen Rechteck gleichmäßig ausrollen, mit der Knoblauchbutter bestreichen. Die Zucchinischeiben nebeneinander anlegen, etwas Platz lassen, sodass der Teig in Streifen geschnitten werden kann. Mit der Hälfte des Parmesans, dem Feta und Pinienkernen bestreuen. Die Masse leicht andrücken. Mit einem Messer oder Pizzanschneider den belegten Teig in Richtung der Zucchinistreifen in ca. 4 cm dicke Streifen schneiden. Den ersten Streifen einrollen und in die Mitte einer gefetteten Form legen. Den nächsten Streifen vorsichtig aufnehmen und anlegen. So fortfahren bis eine große Schnecke entstanden ist. Abgedeckt 20 Minuten ruhen lassen.

Derweil den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Schnecke 30 Minuten backen, mit dem restlichen Parmesan bestreuen und weitere 15-20 Minuten backen.