

# Herzhaftes Frühstücksbrot

Zutaten | 4 Portionen

200 g	Mozzarella
100 g	getrocknete Tomaten
100 g	Oliven
250 g	Mehl
1 Pkg.	Trockenhefe
½ TL	Salz
4	Eier
125 ml	Olivenöl
125 ml	Gemüsefond
1 Spritzer	Zitronensaft
1 EL	Thymian, gehackt

Zubereitungszeit: 30 Min., Backzeit: 1 Std.

## Zubereitung:

- Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Den Mozzarella in kleine Würfel schneiden.
- Tomaten fein hacken und Oliven in Scheiben schneiden.
- Mehl mit Trockenhefe und Salz gut vermengen. Danach die Mischung zusammen mit Mozzarella, Eier, Öl, Gemüsebrühe und Zitronensaft mit dem Knethaken des Handrührgerätes oder mit der Küchenmaschine zu einem Teig verkneten.
- Anschließend Kräuter, Tomaten und Oliven unterkneten.
- Den Teig in eine gefettete Kastenform füllen und im Backofen bei 180°C für ca. eine Stunde backen.

## Tipp:

Der Teig muss nicht gehen, das Brot ist also schnell zubereitet.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von 285 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
787 kcal	52,8 g	55,5 g	25,3 g	250 mg