



Feta-Zwiebelbrötchen



Arbeitszeit: ca. 50 min



Koch- & Backzeit: ca. 35 min



ca. 10 Brötchen



Schwierigkeit: Einfach

Zutatenliste

Zutaten

- 500g Sonnenblumenbrotbackmischung
- 320ml Wasser
- 200g Fetakäse
- Röstzwiebeln nach Belieben

Zubereitung

500g Sonnenblumen-Brotbackmischung und 320ml lauwarmes Wasser etwa 10 Minuten zu einem elastischen Teig kneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Nach der Teigruhe den Teig und den Feta in jeweils 10 Stücke teilen, die Teigstücke etwas flach drücken und je ein Stück Käse und ca. 2 TL Röstzwiebeln in die Mitte geben. Den Teig darüber zusammenfallen und zu Brötchen formen. Die Brötchen nun nochmals 30 min gehen lassen.

Die Brötchen im vorgeheizten Backofen bei 230 °C (Umluft 210 °C) backen, nach 10 min Backzeit die Ofentemperatur um 30 °C reduzieren.

