Pastinaken-DŽIUGAS®-Salbei-Brot



Zutaten

175 g	Pastinaken
50 g	DŽIUGAS
1 EL	gehackte Salbeiblätter
225 g	Mehl
1 1/2 TL	Backpulver
1 1/2 TL	Salz
2	große Eier
1 EL	Milch
8	Salbeiblätter
1 TL	Olivenöl

Zubereitung

Mehl, Salz und Backpulver in einer Schüssel vermengen. Die Pastinaken hinein reiben und alles sofort gut mischen. In Würfel geschnittenen Käse und gehackten Salbei hinzugeben. In einer separaten Schüssel die Eier mit der Milch schlagen und vorsichtig in die Mehlmischung gießen. Behutsam umrühren, bis eine klebrige dicke Masse entsteht. Auf einen mit Mehl bestreuten Teller geben und ein rundes Brot formen.

Mit Mehl und Käseflocken (25 g) bestreuen sowie mit in Öl getränkten Salbeiblättern belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 ° C 45-50 Minuten backen.