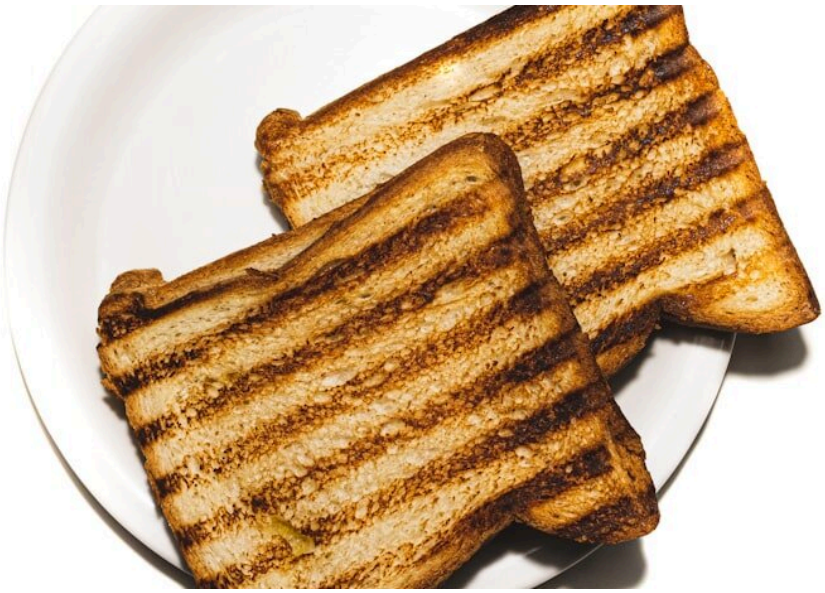


## Zutaten

- 150 g Mehl Typ 550
- 100 ml lauwarmes Wasser
- 10 g Hefe
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 200 g Kartoffeln gekocht und gestampft
- 50 g geriebener Parmesan, 1 EL grober Senf
- 2 EL Bruschetta Mix (Prima Pesto)
- 2 Eigelb
- 4 EL Olivenöl
- 1/2 Bund Schnittlauch
- 1/2 Bund Blattpetersilie
- Rosmarin, Thymian, Majoran
- Salz, Muskat

Backen, vom Grill

# Kartoffel-Grillbrot

Entdecken Sie unser Rezept für köstliches Kartoffel-Grillbrot! Perfekt für Ihr Herbstgrillen. Jetzt nachkochen bei Kochateliers!

## So wird’s gemacht:

1. Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und zusammen mit dem Mehl, Olivenöl, Salz und Zucker verkneten. Den Teig ½ Stunde gehen lassen.
2. Kartoffeln nach dem Kochen gut ausdampfen lassen, stampfen, mit klein geschnittenen Kräutern, Bruschetta-Mix, Senf, Olivenöl und Eigelb vermengen und kräftig würzen. In der Knetmaschine mit dem Hefeteig vermischen und in eine Kastenbrotform geben. Ca. 20 Minuten gehen lassen sich das Volumen verdoppelt hat. Bei 180 °C rund 45 Minuten backen. Nun auskühlen lassen, in dicke Scheiben schneiden, mit etwas Olivenöl beträufeln und von beiden Seiten kräftig grillen.