



Radicchio-Ricotta-Pasta

mit Rote Bete



Zutaten für 1 Brot:

Glutenfreies Brot

4 Eier
50 g Kokosmehl
250 g glutenfreie Haferflocken
500 g Magerquark (ggf. laktosefrei)
2 EL Sonnenblumenkerne
2 EL Leinsamen
1 Pck. Backpulver
1 TL Salz
1 Msp. Kreuzkümmel
einige Haselnüsse

Die Haferflocken zunächst in einem Mixer mahlen. Anschließend alle trockenen Zutaten miteinander vermischen. Eier und Quark gut miteinander verquirlen und zu den trockenen Zutaten geben. Zu einer geschmeidigen Masse verrühren und 30 Minuten quellen lassen. Eine Kastenform mit Kokosöl einfetten und den Teig hineingeben. Eine feuerfeste Schale mit Wasser in den Ofen stellen und das Brot im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober-/ Unterhitze 40 Minuten backen. Für eine krossere Kruste das Brot ab und an mit leicht gesalzenem Wasser bestreichen. Nach dem Backen gut abkühlen lassen und schließlich aus der Form Stürzen und auf einem Gitter vollständig auskühlen lassen.