

# Tomate-Mozzarella-Kringel



## So wird's gemacht:

**Für die Ofentomaten** Die Tomaten waschen und halbieren, auf einem mit Backpapier oder Alufolie ausgelegten Blech mit der Hautseite nach unten legen. Knoblauchzehen andrücken und neben den Tomaten verteilen. Puderzucker über die Tomaten streuen, gleiches gilt für Pfeffer, Salz und Kräuter. Bei 100°C-120°C mindestens 1 Stunde trocknen – über Nacht im geöffneten Ofen weiter trocknen lassen.

**Für den Teig:** Hefe mit Zucker und lauwarmen Wasser vermengen und abgedeckt 5 Minuten ruhen lassen. Mit den restlichen Zutaten zu einem homogenen Teig kneten (ca. 10 Minuten kneten). Nun Hände leicht mit Olivenöl "besmieren" und den Teig mit dem Olivenöl einreiben. Schüssel auch mit Öl ausstreichen und Teig in die Schüssel geben, abdecken und ca. 60 Minuten an einem warmen Ort ruhen lassen.

Basilikum fein hacken und mit dem Basilikum sowie ein paar der Tomaten (fein gehackt) vermischen, evtl. etwas salzen. Pinienkerne rösten.

Teig nochmal kurz durchkneten und in 10-12 gleichgroße Teile teilen und jeweils zu einem Rechteck ausrollen. Mit ca. 1-2TL der Kräutersauce bestreichen. 4-5 Ofentomaten auf der Sauce verteilen, 1TL Pinienkerne auf die Tomaten geben sowie etwa 1 Esslöffel Käse. Alles leicht andrücken und der Länge nach wie bei Zimtschnecken einrollen. Die Rolle noch einmal leicht zusammendrücken und nun in der Mitte der Länge nach auseinander schneiden, das eine Ende zusammen lassen. Nun die beiden Stränge immer abwechselnd übereinander legen und zu einem Kringel zusammenlegen. Auf einem Backpapier nochmals 30 Minuten ruhen lassen. Leicht mit Olivenöl bestreichen und bei 200°C 10-15 Minuten backen.

## Einkaufsliste:

### Für den Teig

1 Pck Trockenhefe oder 25g frische Hefe  
2 TL Zucker  
220ml lauwarmes Wasser  
70ml Olivenöl  
460g Mehl (Typ 550)  
1 TL Knoblauchpulver  
1 TL Salz  
1 EL Tomatenmark  
2 EL gehacktes Basilikum

### Füllung

1 Bunf Basilikum  
4 EL Olivenöl  
Ofentomaten nach Belieben  
200g gerieben Mozzarella  
100g Pinienkerne

### Ofentomaten

1kg Kirschtomaten  
3-4 Knoblauchzehen  
1 EL Puderzucker  
1 EL Salz  
Pfeffer nach Belieben  
Oregano, Majoran und Basilikum nach Belieben  
4-5 EL Olivenöl

Außerdem Olivenöl zum Auffüllen