

Pesto-Kringel & Spinat-Parmesan Suppe



So wird's gemacht (mit James):

Für den Teig: Hefe, Zucker und lauwarmes Wasser in die Schüssel geben, Gerät auf 37°C/5 Minuten stellen (oder gut umrühren und 10 Minuten ziehen lassen). Restliche Zutaten für den Teig hinzufügen und auf Stufe 1 etwa 5-10 Minuten gut durchkneten. Hände mit Olivenöl einreiben, den Teig aus der Schüssel nehmen, rundum mit Olivenöl bedecken und in einer Schüssel 90 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Pesto vorbereiten.

Teig nochmal kurz durchkneten, in 20 gleichgroße Teile teilen und jeweils zu einem Rechteck ausrollen. Mit ca. 1-2TL des Pestos bestreichen und mit etwas Mozzarella bestreuen. 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 leicht nach außen drehen und immer abwechselnd übereinander legen und zu einem Kringel zusammenlegen. Auf einem Backpapier nochmals 30 Minuten ruhen lassen. Eigelb und Milch mischen, Kringel bestreichen und bei 170°C Umluft ca. 10-15 Minuten goldbraun backen.

Für das Pesto 2EL Olivenöl und die Pinienkerne in die Schüssel geben, Gerät auf 100°C/2 Minuten stellen (oder Pinienkerne in einer Pfanne rösten). Basilikum und Spinat sowie Knoblauch hinzugeben und 5x auf Turbo pulsieren (oder mit dem Pürierstab pürieren). Nun den geriebenen Parmesan hinzufügen und noch einmal 2 Minuten auf Stufe 3 rühren (oder mit dem Pürierstab pürieren). Mit Olivenöl vermengen und in Gläser füllen, mit Olivenöl auffüllen).

Für die Suppe Zunächst Sahne schlagen 2 Minuten auf Mixstufe 2 und im Kühlschrank zwischenlagern. Zwiebeln und Knoblauch schälen und grob würfeln. Mit Olivenöl in den Topf geben (oder fein hacken) und mehrmals die Turbostufe betätigen. Nun bei 100°C, 10 Minuten dünsten (oder im Topf dünsten). Mohrrüben schälen und Mohrrüben und Lauch in Stücke schneiden.

Zwiebeln mit der Brühe ablöschen und das Gemüse und die Zutaten außer Parmesan, Sahne und Spinat hinzufügen. Timer auf 100°C/15 Minuten stellen (oder im Topf köcheln lassen bis die Mohrrüben weich sind). Nun nach Belieben auf Mixstufe 1 pürieren. Parmesan und Spinat hinzugeben und nochmals auf 100°C/2 Minuten köcheln lassen. Sahne unterrühren, erneut abschmecken.

Einkaufsliste:

Für den Teig

1Pck Trockenhefe oder 25g frische Hefe
2TL Zucker
200ml lauwarmes Wasser
40ml Olivenöl
380g Mehl (Typ 550)
1 TL Knoblauchpulver
1TL Salz
2 EL Basilikum
1TL Cayennepfeffer
1TL schwarzen Pfeffer (gemahlen)

Für ca. 2 Gläser Pesto:

100g Spinat
30g Basilikum
30g Pinienkerne
50g Parmesan
1 Knoblauchzehe
75ml Olivenöl
Außerdem Olivenöl zum Auffüllen

Außerdem für die Kringel:

150g gerieben Mozzarella
1Eigelb
1EL Milch

Für die Suppe

2 EL Olivenöl
2 Zwiebeln
1-2 Möhren
1 Stange Lauch
1kleine rote Chilischote (gehackt)
30g Basilikum
500ml Gemüsebrühe
100ml Sahne
2EL grob gemahlener Pfeffer
1TL Paprikapulver
1TL Cayennepfeffer
70g Parmesan
1-2 Knoblauchzehen
300g Spinat



So wird's gemacht (ohne James):

Für den Teig: Hefe, Zucker und lauwarmes Wasser in eine Schüssel geben, gut umrühren und 10 Minuten ziehen lassen. Restliche Zutaten für den Teig hinzufügen und gut durchkneten. Hände mit Olivenöl einreiben, den Teig aus der Schüssel nehmen, rundum mit Olivenöl bedecken und in einer Schüssel 90 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Pesto vorbereiten.

Teig nochmal kurz durchkneten, in 20 gleichgroße Teile teilen und jeweils zu einem Rechteck ausrollen. Mit ca. 1-2TL des Pestos bestreichen und mit etwas Mozzarella bestreuen. 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 leicht nach außen drehen und immer abwechselnd übereinander legen und zu einem Kringel zusammenlegen. Auf einem Backpapier nochmals 30 Minuten ruhen lassen. Eigelb und Milch mischen, Kringel bestreichen und bei 170°C Umluft ca. 10-15 Minuten goldbraun backen.

Für das Pesto 2EL Olivenöl und die Pinienkerne in eine Pfanne geben, rösten. Basilikum und Spinat sowie Knoblauch hinzugeben und mit dem Pürierstab pürieren, Pinienkerne hinzufügen. Nun den geriebenen Parmesan hinzufügen und noch einmal mit dem Pürierstab pürieren. Mit Olivenöl vermengen und in Gläser füllen, mit Olivenöl auffüllen.

Für die Suppe Zunächst Sahne schlagen 2 und im Kühlschrank zwischenlagern. Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein würfeln und in Olivenöl anbraten. Mohrrüben schälen und Mohrrüben und Lauch in Stücke schneiden. Zwiebeln mit der Brühe ablöschen und das Gemüse und die Zutaten außer Parmesan, Sahne und Spinat hinzufügen. Im Topf köcheln lassen bis die Mohrrüben weich sind. Nun nach Belieben pürieren. Parmesan und Spinat hinzugeben und nochmals kurz köcheln lassen. Sahne unterrühren, erneut abschmecken und servieren.

Einkaufsliste:

Für den Teig

1Pck Trockenhefe oder 25g frische Hefe
2TL Zucker
200ml lauwarmes Wasser
40ml Olivenöl
380g Mehl (Typ 550)
1 TL Knoblauchpulver
1TL Salz
2 EL Basilikum (gehackt)
1TL Cayennepfeffer
1TL schwarzen Pfeffer (gemahlen)

Für ca. 2 Gläser Pesto:

100g Spinat
30g Basilikum
30g Pinienkerne
50g Parmesan
1 Knoblauchzehe
75mlOlivenöl
Außerdem Olivenöl zum Auffüllen

Außerdem für die Kringel:

150g gerieben Mozzarella
1Eigelb
1EL Milch

Für die Suppe

2 EL Olivenöl
2 Zwiebeln
1-2 Möhren
1 Stange Lauch
1kleine rote Chilischote (gehackt)
30g Basilikum
500ml Gemüsebrühe
100ml Sahne
2El grob gemahlten Pfeffer
1TL Paprikapulver
1TL Cayennepfeffer
70g Parmesan
1-2 Knoblauchzehen
300g Spinat