

# Meatball-Kräuterbrot-Käse-Spieße



## So wird's gemacht:

Hefe mit dem lauwarmen Wasser mischen, Zucker hinzufügen und kurz ruhen lassen. Olivenöl zu der Masse geben, Mehl mit Salz und Kräutern mischen und mit der Hefe-Masse vermengen. Gut durchkneten. Der Teig wird leicht kleben, so ist es genau richtig! 1 EL Olivenöl auf die Hände geben und den Teig damit einreiben. Nun ca. 1 Stunde abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen. Rote Zwiebeln sehr fein hacken und gemeinsam mit den anderen Zutaten in eine Schüssel geben und gut durchkneten. Kleine, gleichgroße Bällchen formen, in einer Schüssel ziehen lassen.

Teig kurz durchkneten und jeweils etwas Teig abzupfen, in Mehl wälzen und zu einem langen Streifen rollen. Auf einen Holzspieß 2-3 Meatballs mit etwas Abstand spießen. Unten beginnend den Teig um die Meatballs legen und oben fest stecken. Auf ein Backpapier legen und noch einmal 20 Minuten ruhen lassen.

Für die Kräuterbutter alle Zutaten weich vermengen und die Spieße rundum einpinseln. Käse mischen und über die Spieße streuen. Bei 180°C Umluft ca 15-20 Minuten goldbraun backen.

Für ein großes Monkeybread ohne Meatballs: Kräuterbutter anrühren. 1-2 EL zu dem Käse geben, diesen noch einmal mit etwas Salz und Pfeffer würzen und zu einer homogenen Masse kneten. In eine lange Rolle rollen und in kleine Würfel schneiden. Jeweils etwas Teig abzupfen, platt drücken, ein kleines Stück Käsemasse in den Teig drücken, Teig zuklappen, zu einer Kugel rollen, in Kräuterbutter wälzen und in eine Gugelhupfform legen. So fortfahren bis der komplette Teig aufgebraucht ist. Teig noch einmal 20 Minuten ruhen lassen. Bei 180°C Umluft ca 30-45 Minuten goldbraun backen. Stürzen.

## Einkaufsliste:

### Für den Teig

1 Pck. Hefe oder 20g Frischhefe,  
1 EL Zucker  
480-520g Mehl (Typ 550)  
200ml lauwarmes Wasser  
1 ½ TL Meersalz  
50ml Olivenöl, 1 EL Olivenöl  
1Ei  
1TL Thymian  
1TL Majoran  
1TI Petersilie  
1TL Knoblauchpulver

### Für die Meatballs

700g Rinderhack  
2-3TL Meersalz  
2EL Tomatenmark  
2TL Paprikapulver  
1TL Rosmarin  
1TL Thymian  
1TL schwarzen Pfeffer  
1-2 rote Zwiebeln

### Kräuterbutter

100g Butter  
1TL gehackte Petersilie  
1-2 Knoblauchzehen  
Salz nach Belieben

### Außerdem:

100g geriebenen Mozzarella  
50g geriebenen Parmesan

Holzspieße