

Joghurt Brötchen mit Spargel Dip



Einkaufsliste:

Brötchenteig

- 1Pck Hefe oder 35g frische Hefe
- 125ml lauwarme Milch
- 150g Elinas Joghurt nach griechischer Art
- 480-520g Mehl(Typ 550)
- 40ml Olivenöl
- 1 EL Honig
- 1 TL Salz
- 1 Eigelb
- 1 EL Milch
- 50g Parmesan
- Handvoll Petersilie

Spargel Joghurt Dip

- 3-4EL Elinas Joghurt nach griechischer Art
- 200g grüner oder weißer Spargel
- 100g Mozzarella
- 50g Parmesan
- 2-3 Frühlingszwiebeln
- 1 Schalotte
- Handvoll Petersilie
- Salz und Pfeffer

So wird's gemacht:

Für den Dip, weißen Spargel schälen oder grünen Spargel gut waschen. In kleine Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch sehr fein schneiden. Die restlichen Zutaten vermengen, Spargel und Zwiebeln hinzufügen, mit Gewürzen abschmecken. Im Kühlschrank kühl halten.

Milch, Hefe und Honig in eine Schüssel geben und gut verrühren. 10 Minuten ruhen lassen, die restlichen Zutaten hinzugeben und zu einem homogenen Teig verkneten. Teig mit etwas Butter einreiben und 90 Minuten an einem warmen Ort abgedeckt ruhen lassen. Teig noch einmal kurz durchkneten, in 12-13 Teile teilen. Jeweils platt drücken, 1 TL des Dips in die Mitte des Teigs legen und die Seiten zusammensetzen, sodass der Dip rundum mit Teig bedeckt ist. Zu Brötchen formen, leicht platt drücken und mit der Naht nach unten kreisförmig in eine eingefettete Ofenform legen. In die Mitte eine Schüssel oder ähnliches legen, Brötchen abdecken und nochmal 60 Minuten ruhen lassen oder abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Eigelb und Milch vermengen, Schüssel aus der Mitte entfernen, den restlichen Dip in die Mitte der Form geben. Brötchen mit dem Eigelb bepinseln und komplett mit Parmesan bestreuen. Im Ofen bei 200°C Umluft etwa 30-40 Minuten backen, evtl. abdecken. Warm servieren.