

# Monkey-Bread-Kranz mit Käse



## Einkaufsliste: So wird's gemacht:

4-6 Personen

1 Pck. Trockenhefe

1 EL Honig

220 ml lauwarmes Wasser

450 g Mehl

2 TL TL Salz

120 ml Olivenöl

200 g Camembert oder Mozzarellaabällchen

2 Knoblauchzehen

2 TL Oregano

2 Knoblauchzehen

50 g Parmesan

Tomatensauce:

1 rote Zwiebel

1 Knoblauchzehe

20 ml Olivenöl

1 EL brauner Zucker

1 TL Mehl

100 ml Gemüsebrühe

100 g Tomatenmark

1 EL Oregano

1 TL Chili

Salz & Pfeffer nach Belieben

1 TL Paprikapulver

1 EL geriebenen Käse

Für den Teig Hefe, Honig und Wasser mischen, 10 Minuten ruhen lassen. Mehl, 1 TL Salz, 60 ml Olivenöl hinzufügen und alles gut verkneten. Mit etwas Olivenöl einreiben und 2 Stunden ruhen lassen.

Derweil die Tomatensauce anrühren. Zwiebel und Knoblauchzehe fein hacken und in dem Olivenöl anschwitzen. Mehl hinzugeben und leicht anrösten, Gemüsebrühe einrühren. Tomatenmark hinzufügen und gut verrühren. Die Kräuter und Gewürze hinzugeben, abschmecken und kurz köcheln lassen.

Nach der Ruhezeit den Camembert oder den Mozzarella vorbereiten. Käse in ca. 30 Würfel schneiden.

Das restliche Olivenöl mit gehacktem Knoblauch, Salz und Oregano mischen. Den Parmesan reiben.

Den Teig in etwa 30 Teile teilen. Jeweils platt drücken, die Mitte ein Stück Käse geben, den Teig darüber klappen und zu einer Kugel formen. Backofen auf 190 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

In die Mitte einer Backform eine Schale stellen. Die Teigkugeln rundherum drapieren. Mit Parmesan bestreuen. Zum Schluss die Tomatensauce einfügen, mit etwas Käse bestreuen.

Brot 20-30 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen mit der restlichen Olivenölmasse einpinseln und servieren.

