



Brot-Spiesse mit Veggie-Bällchen

mit Käse und Kräuterbutter

Einkaufsliste

Für 15-20 Spieße

Für den Teig

- 220 ml lauwarmes Wasser
- 7 g Trockenhefe oder 25 g frische Hefe
- 1 TL Honig
- 460 g Mehl (Type 550)
- 60 ml + 1 EL Olivenöl
- 1 TL Salz

Veggie-Bällchen

- 220 g Kidneybohnen
- 220 g Kichererbsen (aus der Dose)
- 130 g Mehl
- 1 Paprika
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauch
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Senf
- 1 Msp. Cumin
- 1 EL Paprikapulver
- 1-2 TL Salz
- 1 TL schwarzen Pfeffer
- 2 EL Petersilie
- Optional: Geräuchertes Paprikapulver

Außerdem:

- 50 g flüssige Butter
- 50 ml Olivenöl
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Petersilie
- 1 TL Salz
- 100 g ger. Cheddar
- 30 g ger. Parmesan

Lange Holzspieße

So wird's gemacht

Für den Teig Wasser, Hefe und Honig in einer Schüssel verrühren. Mehl, Olivenöl und Salz hinzugeben und alles gut verkneten. Mit 1 EL Olivenöl einreiben, in die Schüssel legen, abdecken und 120 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung Kidneybohnen und Kichererbsen in ein Sieb geben und abbrausen. Masse in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Zwiebel, Knoblauch und Paprika in feine Würfel schneiden. Masse gemeinsam mit der Kichererbsen-Masse in eine Schale geben, Mehl, Olivenöl und Gewürze sowie Tomatenmark und Senf hinzugeben und gut verrühren. Die Masse sollte sich gut formen lassen, ansonsten etwas mehr Mehl nehmen. Aus der Masse kleine Bällchen (ca. 1-2 cm groß) formen. Jeweils drei Bällchen auf einen Spieß spießen, etwas Zwischenraum lassen. Den Teig in 15-20 Teile (je nach Bällchenmenge) teilen und zu langen Stärngen formen. Jeweils einen Teigstrang um die Bällchen auf den Spieß wickeln. Auf ein Backpapier legen.

Knoblauch und Petersilie fein hacken. Olivenöl und flüssige Butter hinzugeben, salzen und verrühren. Masse über die Brotspieße gießen und mit einem Pinseln verstreichen. Mit dem Käse bestreuen.

Im Backofen jeweils auf einem Blech bei 210 °C Umluft 12-15 Minuten goldbraun backen.