



## Monkey Bread mit Cheddar

dazu Paprika-Rauchmandel-Dip und Feldsalat



ca. 40min



2 Portionen

Hast du schon mal von Monkey Bread gehört? Dafür werden Teigstücke eng aneinander in eine Backform gedrückt und mit allerlei leckeren Dingen aromatisiert – in unserem Fall Cheddar, Lauchzwiebeln, Oliven und eine würzige Knoblauchbutter. Als knackige Beilage servieren wir frischen Feldsalat und zum Tunken gibt es einen Dip aus gerösteter Paprika und Rauchmandeln. Übrigens: Das Monkey Bread am besten mit den Händen zerzupfen!



## Was du von uns bekommst

- 1 Paprika
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Pck. grüne Oliven
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Pck. Pizzateig <sup>1</sup>
- 1 Pck. Sesam <sup>3</sup>
- 2 Pck. Blaumohn
- 75g geriebener Cheddar <sup>2</sup>
- 25g Rauchmandeln <sup>4</sup>
- 50g Feldsalat

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter <sup>2</sup>
- 1EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- 2 mittelgroße Auflaufformen
- kleiner Topf
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Knoblauchpresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

Gluten (1), Milch (2), Sesamsamen (3), Schalenfrüchte (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 1164kcal, Fett 62.1g, Kohlenhydrate 107.7g, Eiweiß 35.3g



### 1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Paprika** vierteln und entkernen. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Die **Oliven** grob schneiden. Den **Knoblauch** schälen.



### 2. Butter schmelzen

Den **Knoblauch** durch eine Knoblauchpresse in einen kleinen Topf drücken. 2EL Butter sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer dazugeben und die Butter bei niedriger Hitze in 2-3Min. schmelzen lassen, dann den Topf vom Herd nehmen.



### 3. Bällchen formen

Den Boden und die Seiten einer mittelgroßen Auflaufform mit 1TL Olivenöl fetten. Den **Teig** mit dem Papier nach unten vorsichtig ausrollen. Dann mithilfe des Backpapiers wieder zu einer Rolle aufrollen, aber so, dass kein Backpapier zwischen den **Teigschichten** ist. Den **Teig** in ca. 2cm große Stücke schneiden und diese zu kleinen **Bällchen** formen.



### 4. Bällchen verfeinern

Den **Sesam** und den **Mohn** separat jeweils auf einen tiefen Teller geben. Eine **Hälfte der Bällchen** durch den **Sesam**, die **andere Hälfte** durch den **Mohn** rollen, bis der **Teig** gleichmäßig bedeckt ist.



### 5. Monkey Bread backen

Die **Teigbällchen** vorsichtig mit dem **Käse**, den **Lauchzwiebeln**, den **Oliven** und der **Knoblauchbutter** vermengen, in die Auflaufform geben und 15-20Min. im Ofen backen, bis der **Teig** gar ist. Die **Paprika** in eine zweite mittelgroße Auflaufform oder auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und ca. 10Min. mitrösten.



### 6. Salat & Dip zubereiten

Die **geröstete Paprika** mit den **Rauchmandeln** und 1EL Ketchup in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 1EL Olivenöl, 1EL Essig sowie je 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker zu einem **Dressing** verrühren und mit dem **Feldsalat** vermengen. Das **Monkey Bread** mit dem **Paprika-Rauchmandel-Dip** und dem **Salat** servieren.