MARLEY SPOON



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 [1]
- 1 Pck. Sesam [3]
- 2 Pck. Blaumohn
- 75g geriebener Cheddar [2]
- 25g Rauchmandeln [4]
- 50g Feldsalat

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter [2]
- 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
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2), **Sesamsamen** (3), **Schalenfrüchte** (4).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse

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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**