Entdeckt und gefunden bei Rila die Genussentdecker: www.rila.de



Mediterraner Zupfbrot Kranz

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Portionen

mediterraner Zupfbrot Kranz

2 Packung Sonntagsbrötchen (zum Aufbacken)

70 g Liakada Kalamata Oliven entsteint

70 g Liakada Tomaten getrocknet in Streifen in Öl

3 Stück(e) Liakada Pfefferschoten mild eingelegt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

120 g geriebener Käse (z.B. Mozzarella)

2 Teelöffel italienische Kräuter

Salz & Pfeffer

Für den Dip:

200 g Frischkäse

2 Esslöffel Joghurt oder Schmand

1 Teelöffel frischer Zitronensaft

Salz, Pfeffer, Kräuter

mediterraner Zupfbrot Kranz

1.

Die Brötchen mit einer Schere in grobe Stücke schneiden (ca. 2–3 cm). Oliven, Tomaten und Pfefferschoten klein schneiden.

In einer großen Schüssel die Brötchenstücke, Oliven, getrocknete Tomaten, Pfefferschoten, Knoblauch, Kräuter und Käse vermischen.

Eine große, runde Auflaufform oder ein Backblech nehmen. In die Mitte eine runde Dipschale legen. Die Brötchen-Mischung locker rundherum verteilen und leicht andrücken, sodass ein Kranz entsteht. Schale wieder entfernen.

Den Kranz bei 180 °C Ober-/Unterhitze (Umluft 160 °C) ca. 25 min. backen. Oben sollte es goldbraun und knusprig sein, innen weich.

Für den Dip alle Zutaten gut vermengen und abschmecken. Wenn der Kranz fertig gebacken ist, den Dip in die entstandene Mitte setzen und servieren.