

## Monkey Bread

### ZUTATEN

Für ca. 4 Portionen

0,5 Würfel Hefe

1 TI Honig

500 g Mehl

2 TI Salz

1 El Olivenöl

2 Pck. Mozzarella-Minis (à 255 g)

50 g halbgetrocknete Tomaten

2 El Pesto verde

1 Pck. Schnittlauch

2 El Kürbiskerne

50 g Parmesan

2 El Mohnsamen

1,5 TI Chiliflocken

1 Glas vegetarische Bolognese (350 ml)

### ZUBEREITUNG

1. Zerbröckelte Hefe und Honig in 275 ml Wasser lauwarmem Wasser auflösen, mit Mehl, 2 TI Salz und Olivenöl verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 60 Min. gehen lassen.
2. Währenddessen Mozzarella-Minis und halbgetrocknete Tomaten jeweils abtropfen lassen, dabei 2 El vom Tomatenöl auffangen. Tomaten klein schneiden, mit Tomatenöl und Pesto verrühren.
3. Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in feine Röllchen schneiden, Kürbiskerne hacken, Parmesankäse reiben. Hälfte vom Schnittlauch, Kürbiskerne, Parmesan, Mohn und Chiliflocken jeweils in kleine Schälchen füllen.
4. Kranzform einfetten und mit Maisgrieß ausstreuen. Teig vierteln, auf bemehlter Arbeitsfläche zu ca. 20 cm langen Rollen formen. Rollen jeweils in 8 Stücke schneiden, flach drücken, mit je 1/2 TI Pesto und 1 Mozzarellakugel füllen, zu Teigbällchen formen. In jeweils eines der vorbereiteten Schälchen mit Schnittlauch, Gewürzen oder Käse drücken, in die Form setzen und zugedeckt nochmals ca. 30 Min. gehen lassen.
5. Monkey-Bread im 200 Grad heißen Ofen auf zweiter Schiene von unten ca. 30 Min. backen. Für den Dip Bolognese erwärmen, restlichen Schnittlauch unterheben. Monkey-Bread ofenwarm mit Bolognese-Dip servieren.