

Mediterrane Speckbrötchen



SIE BRAUCHEN:

- 1/2 Paprika rot oder gelb
- 60 g getrocknete Tomaten
- 2 kleine Frühlingszwiebeln
- 1 kleine Knoblauchzehe
- 1 Handvoll Basilikumblättchen
- 4 EL Olivenöl

AUSSERDEM:

- 250 g Dinkelvollkornmehl
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Ei - Größe L
- 1 TL Salz
- 100 g Schafsjoghurt
- 1 TL Agavendicksaft
- 60 g Schinkenwürfel von SCHWARZWALDHOF
- 10 g geriebener Parmesan

Paprika und Tomaten fein würfeln. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, Knoblauch sehr fein würfeln. Basilikum in sehr feine Streifen schneiden. Ein Viertel des Öls in die Pfanne geben und Paprika und Zwiebeln darin in wenigen Minuten bei mittlerer Hitze glasig braten. Knoblauch zugeben und eine weitere Minute braten. Kurz abkühlen lassen.

Backofen auf 175 Grad vorheizen. Währenddessen Mehl mit Backpulver vermischen. Dann Ei, Salz, restliches Öl, Schafsjoghurt und Agavendicksaft zugeben und zu einer geschmeidigen Teigkugel kneten. Nun die Gemüsemischung, getrocknete Tomaten, Schinkenwürfel und Basilikum unterkneten. Aus der Teigmasse zwölf Brötchen formen und mit der Oberseite kurz in den Parmesan drücken.

Alle auf ein Backblech legen und 25 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Variationstipp:

Diese Brötchen schmecken ideal mit einem Dip aus Schafsjoghurt, Basilikum, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Cocktailltomaten.

