Pomito

Knoblauch-Pizzaknoten mit Tomatendip



Vorbereitungszeit: 180 min
Schwierigkeitsgrad: Mittel

Knoblauchbutter

- Butter: 75 g
- Gehackte Petersilie: 2 EL
- Geriebener Parmesan: 50 g
- Knoblauchzehen: 4

Teig

- Frische Hefe: 15 g
- Helles Mehl: 500 g
- Lauwarmes Wasser: 250 ml
- Olivenöl: 1 EL
- Salz: 1 TL
- Zucker: 1 Prise

Zu beenden

- Babyspinat: 100 g
- Geriebener Mozzarella: 200 g
- Salz: n. B.

Sauce

- Frischer Basilikum: 1 Hand voll
- Knoblauchzehe: 1
- Olivenöl: 1 EL
- Salz & Pfeffer: n. B.
- Zwiebel: 1

Vorbereitung

1. Für den Teig die Hefe mit dem Zucker in Wasser auflösen. Mehl und Salz vermengen und zusammen mit dem Öl und der Hefe-Mischung 15 Minuten in einer Küchenmaschine kneten lassen oder 20 Minuten mit den Händen kneten. Anschließend den Teig zu einer Kugel formen, in die Schüssel legen, mit Mehl bestäuben und mit einem Tuch abgedeckt an einem warmen Ort 2 Stunden gehen lassen.
2. Währenddessen den Blattspinat mit etwas Öl in einer Pfanne andünsten, bis er zusammengefallen ist. Mit Salz abschmecken. Abkühlen lassen und im Anschluss mit dem geriebenen Mozzarella vermengen.
3. Für die Knoblauchbutter die Butter in einer Pfanne schmelzen und den Knoblauch hinzupressen. Wenige Minuten andünsten lassen. Petersilie und die Hälfte des Parmesans unter die leicht abgekühlte Knoblauchbutter rühren.
4. Für den Tomatendip Zwiebel und Knoblauch abziehen und grob würfeln. In Olivenöl anschwitzen, mit dem ***Pomìto Tomatenfruchtfleisch in Stücken*** ablöschen und gut abschmecken. Basilikum hinzufügen und 10 Minuten köcheln lassen, anschließend pürieren.
5. Nach der Ruhezeit den Teig nochmal kurz durchkneten. In etwa 12-14 gleichgroße Stücke teilen. Jeweils mit den Händen zu einer Teigrolle rollen und diese flach mit dem Nudelholz rausrollen. Längs in der Mitte mit der Käse-Spinat-Mischung bestreuen und die Enden so zusammenklappen, dass wieder eine lange Teigrolle entsteht. Diese jeweils einmal zusammenknoten. Die einzelnen Knoten auf ein Backblech oder in eine Gusseisenpfanne legen und mit der Knoblauchbutter leicht bepinseln. Den restlichen Parmesan darüber streuen.
6. Bei vorgeheizten 200 °C Umluft 15 Minuten backen und frisch aus dem Ofen mit der restlichen Knoblauchbutter einpinseln. Dazu den Tomatendip servieren.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 500 g

