



## Benötigte Zutaten

|          |   |
|----------|---|
| Teig     |   |
| 500 g    | Dinkelmehl (alternativ: Weizenmehl)               |
| 1/2 TL   | Salz  |
| 2 TL     | Staubzucker                                       |
| 1        | Ei  |
| 200 ml   | Wasser (lauwarm)                                  |
| 100 ml   | <b>Premium Alpenmilch</b>                         |
| 1 Pkg.   | Trockengerm                                       |
| 1/2 Bund | Petersilie  |
| Füllung  |   |
| 100 g    | Kräuterpesto                                      |
| 1        | Schalotte (klein, oder eine kleine milde Zwiebel) |
| 100 g    | Tomaten (getrocknet, eingelegt)                   |
| 125 g    | <b>Premium Emmentaler</b>                         |
| 1/2 TL   | Chilipulver                                       |
|          | Kräutersalz                                       |
|          | Pfeffer   |

## Würziger Pesto Käse Kranz

Schnell und einfach!

### Anleitung

#### Zubereitung

1. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.
2. Diesen im warmen Ofen bei 40 °C Heißluft zugedeckt für 45 Minuten aufgehen lassen.
3. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche fingerdick ausrollen.
4. Gleichmäßig mit Pesto bestreichen.
5. Die Tomaten und die Schalotte klein hacken, den Emmentaler grob reiben und alles auf dem Teig verteilen.
6. Mit Chili, Salz und Pfeffer würzen.
7. Den Teig einrollen.
8. In der Mitte durchschneiden (dabei je fünf Zentimeter am oberen und unteren Rand aussparen) und eindrehen.
9. Zu einem Kranz formen.
10. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Heißluft für 45 bis 50 Minuten backen.



Ein Rezept von [cookingcatrin.at](http://cookingcatrin.at)

*SalzburgMilch*

