



## Gefülltes Zupfbrot mit Käse

### Zutaten

- 50 g Butter
- 25 g Kräuterbutter
- 600 g Pizzateig a.d. Kühlregal
- 170 g Mozzarella
- 50 g Tomatenmark
- 30 g Mohn
- 30 g Parmesan
- 500 g Joghurt, 10 % Fett
- 3 EL Ajvar
- 1 Knoblauchzehe(n)
- etwas Zitronensaft
- etwas Kreuzkümmel, gemahlen
- etwas MAGGI Würze Hot
- etwas Wasser

### Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kranzform mit etwas Butter einfetten.
2. Kräuterbutter und restliche Butter jeweils in einem Topf oder in der Mikrowelle schmelzen lassen. Den abgetropften Mozzarella in Würfel schneiden.
3. Aus dem Pizzateig ca. 30-35 Kreise mit ca. 8 cm Durchmesser ausstechen. Diese jeweils mit einem Mozzarellastück füllen und zu einer Kugel formen. Die Teigkugeln in vier gleichgroße Mengen aufteilen.
4. Ein Viertel der Teigkugeln gleichmäßig im Tomatenmark rollen. Ein weiteres Viertel der Teigkugel-Mengen durch geschmolzene Kräuterbutter ziehen. Die restlichen Kugeln durch geschmolzene Butter ziehen, anschließend die Hälfte dieser Kugeln in Mohn, die andere Hälfte in Parmesan wälzen. Abwechselnd die unterschiedlichen Kugeln, dicht an dicht, in die Form geben und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.
5. Während das Zupfbrot im Ofen gart, wird der Dip zubereitet: Joghurt mit Ajvar und etwas Wasser glattrühren. Knoblauch auspressen und mit dem Zitronensaft und Kreuzkümmel unterrühren. Mit MAGGI Würze Hot abschmecken.

#### Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	61 g
Energie	634 kcal
Fett	35 g
Protein	19 g

🕒 40 Minuten

⊕ 6 Portionen