



MELANIE GRUBE
MITARBEITERIN IM
dm-MARKT IN LEIPZIG

„Das Brot ist der ideale Begleiter zu einem knackigen Salat und selbst gemachtem Kräuterquark. Prima finde ich es auch mit grünem Pesto.“

Suchen Sie ein Rezept aus älteren **alverde**-Ausgaben? Stöbern Sie online in unserer Rezept-Sammlung unter dm.de/rezepte

Pesto-Zopf

MIT KRÄUTERN



PRO PORTION: 230 kcal (962 kJ)

ZUBEREITUNGSZEIT: 2 Stunden (davon 1,5 Stunden Gehzeit)

SCHWIERIGKEITSGRAD: mittel **REICHT FÜR 1 ZOPF** (mit ca. 12 Stücken)

Zutaten

für 1 Brot (ca. 12 Stücke)

- 250 ml dmBio Mandeldrink Natur*
- 1 Pkg. dmBio Backhefe*
- 1 TL Saphir Meersalz
- 500 g dmBio Weizenmehl Type 550*
- 1 Bio-Ei
- 60 g Margarine
- 1 Glas dmBio Pesto Rosso*
- 2 EL dmBio Zedernüsse*
- geriebener Bio-Käse
- etwas dmBio Natives Olivenöl extra* zum Bestreichen
- 1 TL dmBio Italienische Kräuter*

Haben Sie das Rezept ausprobiert? Posten Sie das Bild auf Instagram unter dem Hashtag #alverderezept!

INSTA-GRAM

Zubereitung

Mandeldrink handwarm erhitzen und mit **Hefe**, einer Prise Salz und fünf Esslöffel **Mehl** mischen. 15 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Restliches Mehl, **Ei**, **Salz**, **geschmolzene Margarine** und den Vorteig in eine große Schüssel geben und verkneten. Eine Stunde gehen lassen.

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen (55 x 35 cm) und mit **Pesto Rosso** bestreichen. Dabei an den Rändern einen Zentimeter Abstand lassen. Mit **Zedernüssen** und **geriebenem Käse** bestreuen.

Teig von der breiten Seite aus aufrollen, dann die Rolle halbieren. Beide Teigteile miteinander zum Zopf verdrehen, die Teigenden verbinden und zusammendrücken.

Kranz auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, mit etwas Olivenöl bepinseln, mit wenig Kräutern bestreuen. 30 Minuten im Ofen backen. ●

Einkaufsliste

VOM DM-MARKT:

- 250 ml dmBio Mandeldrink*
- dmBio Backhefe*
- Saphir Meersalz
- dmBio Weizenmehl Type 550*

- 1 Glas dmBio Pesto Rosso*
- dmBio Zedernüsse*
- dmBio Olivenöl*
- dmBio Italienische Kräuter*

AUS DEM KÜHLREGAL:

- Margarine
- geriebener Bio-Käse

SONSTIGES:

- 1 Bio-Ei