

BUNT GEFÜLLTES WEIHNACHTSBROT mit Erbsendip.

🕒 120 Min. 🍴 mittel

Zubereitungszeit Aufwand

Zutaten für: 4–6 Personen

Für den Teig

150 g	PENNY Süßrahmbutter
300g	PENNY Mehl
1 TL	PENNY Backpulver
1 Msp.	PENNY Salz
100 ml	PENNY Milch
1 EL	Sesam

Für die Füllung

250 g	Kartoffeln, festkochend
250 g	Süßkartoffeln
250 g	Rote Beete in Scheiben
1 TL	PENNY Basilikum
1 TL	PENNY Majoran
100 g	PENNY Joghurt
1 TL	PENNY Currypulver
etwas	PENNY Salz
etwas	PENNY Pfeffer, schwarz

Für den Dip

200 g	PENNY Erbsen
100 g	PENNY Frischkäse
1	Knoblauchzehe
1 EL	Olivenöl
1 Spritzer	Zitronensaft
etwas	PENNY Salz
etwas	PENNY Pfeffer, Schwarz

Zubereitung:

- 1 Für den Teig die Butter würfeln und in einer Schüssel mit Mehl, Backpulver und Salz zu Krümeln vermengen. Die Milch einfließen lassen und kneten, bis ein glatter Teig entstanden ist. In Folie gewickelt ca. 30 Min. kalt stellen.
- 2 Inzwischen für die Füllung Kartoffeln und Süßkartoffeln schälen. Zusammen mit der Roten Bete klein würfeln. Kartoffeln und Süßkartoffeln in Salzwasser ca. 5 Min. kochen. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und gut abtropfen lassen.
- 3 Die Kräuter abbrausen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein hacken. Den Joghurt mit Curry, Salz, Pfeffer und den Kräutern würzen. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- 4 Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Quadrat (ca. 30 x 30 cm) auswellen. Die Ränder glatt abschneiden. Den Teig mittig mit der Creme bestreichen und mit dem Gemüse belegen. Die Ränder darüberschlagen und aufrollen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit Milch bepinseln. Die Teigreste nach Belieben ausschneiden, mit Milch bepinseln und mit dem Sesam bestreuen. Auf den Teig legen und im Ofen ca. 40 Min. goldbraun backen.
- 5 Für den Dip die Knoblauchzehe schälen und mit Erbsen, Frischkäse, Olivenöl und Zitronensaft cremig pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Brot servieren.