

## Ciao bello! Knusprige Käsebagels mit Oliven-Tomaten-Butter

VORBEREITEN

120  
Min.

ZUBEREITEN

20  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 12 Bagels

#### Für die Bagels

2 Päckchen Trockenhefe  
2 Esslöffel Honig  
450 ml warmes Wasser  
700 g Mehl  
1 Teelöffel Salz  
300 g Asiago-Käse  
1 Esslöffel brauner Zucker

#### Für die Oliven-Tomaten-Butter

200 g weiche Butter  
50 g entsteinte Oliven  
5 eingelegte getrocknete Tomaten  
2 Knoblauchzehen  
3 Zweig(e) Thymian  
Scharfes Paprikapulver  
Salz, Pfeffer

Ciaoooo, bello Bagel! Wenn ein amerikanischer Bagel inkognito durch Italien reist, tarnt er sich mit einer Perücke aus knusprigem Asiago-Käse. Perfekt wird die Tarnung jedoch erst durch cremige Oliven-Butter mit sonnengetrockneten Tomaten. Das Loch in der Mitte scheint so gar nicht italienisch?! Äähm...das ist der letzte

Schrei aus Mailand!

- 1 -

Trockenhefe und Honig in lauwarmes Wasser rühren, 5 Minuten reagieren lassen.

- 2 -

Mehl mit Salz vermengen und mit der Hefe-Honi-Mischung zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.

- 3 -

Teig erneut durchkneten und in 12 gleichgroße Kugeln formen. Mit den Fingern in jede Kugel mittig ein Loch drücken, sodass die typische Bagelform entsteht. Bagel abdecken und erneut 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

- 4 -

Ofen auf 200 °C Ober-Unterhitze vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 5 -

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und braunen Zucker in das Wasser rühren. 2 - 3 Bagels auf einmal in den Topf geben. Von jeder Seite ca. 1 Minute kochen, herausnehmen und kurz auf einem Gitter abtropfen lassen.

- 6 -

Käse reiben und Bagels darin wälzen. Auf ein Backblech legen und im heißen Ofen 30 - 35 Minuten backen, auskühlen lassen.

## Ciao bello! Knusprige Käsebagels mit Oliven-Tomaten-Butter

- 7 -

Für die Oliven-Tomaten-Butter Oliven und Knoblauch fein hacken. Tomaten in kleine Würfel schneiden. Butter mit der Hälfte der gehackten Oliven und dem Knoblauch pürieren.

- 8 -

Pürierte Butter mit restlichen Oliven, Tomaten, Thymian und Paprikapulver verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 9 -

Bagels aufschneiden und goldbraun tosten. Mit Oliven-Tomaten-Butter bestreichen und servieren.