

Pestokranz mit Tomatensalsa



Grundsätzlich zählen ja die inneren Werte, beim Essen ist also in erster Linie der Geschmack wichtig. Wenn ein Gericht aber noch richtig toll aussieht, bereitet es gleich doppelte Freude. Das Video-Tutorial verrät, wie einfach dieser hübsche Pestokranz zu Hause gelingt.

Es gibt Hobbyköchinnen und -köche, die ziemlichen Respekt vor der Zubereitung von Hefeteig haben. Dabei ist das Ganze wirklich keine Hexerei. Hat man den Dreh einmal raus, kann von dieser Basis aus ganz viel Kreatives gezaubert werden. Eine Step-by-Step-Anleitung für den Hefeteig und für die richtige Flechttechnik, die den Pestokranz zum optischen Highlight macht, zeigt das Video.

Jenen, die danach so richtig auf den Geschmack gekommen sind und sich mit Hefeteig austoben möchten, empfehlen wir folgende Rezepte:

- Herzhafte [Brotsonne mit Frischkäse und Speck](#)
- Süsse [Toblerone-Schnecken](#)

Teig

- 500 g Pizzamehl
- 1½ TL Salz
- 2 EL Olivenöl
- Ca. 300 ml lauwarmes Wasser
- ½ Würfel frische Hefe (ca. 20 g)

Pesto

- 40 g frisches Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 50 g geriebener Parmesan
- 70 g Walnüsse
- 80 ml Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Pikante Tomatensalsa

- 400 g Datteltomaten, halbiert
- 1 kleine Handvoll Basilikumblätter
- ¼ einer kleinen Zwiebel, fein gehackt
- 1 Peperoncino (oder weniger, je nach gewünschtem Schärfegrad), grob gehackt
- 2 EL Olivenöl
- Salz und wenig Pfeffer

Teig

1. Mehl, Salz und Olivenöl in einer Schüssel vermischen. Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und die Flüssigkeit nach und nach zum Mehl geben, dabei den Teig von Hand oder mit der Küchenmaschine so lange kneten, bis er glatt und geschmeidig ist (circa 10 bis 15 Minuten).
2. Eine Schüssel mit Olivenöl einstreichen, den Teig hineinlegen, mit Frischhaltefolie bedecken und circa 1 Stunde ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Pesto

1. Alle Zutaten für den Pesto in den Mixer geben und nicht zu fein pürieren (siehe Video).

Tomatensalsa

1. Die geschnittenen Tomaten salzen, 10 Minuten ruhen lassen, danach gut ausdrücken und das überschüssige Wasser wegleeren.
2. Alle Zutaten für die Salsa kurz pürieren.

Pestokranz

1. Den aufgegangenen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von circa 40 x 50 cm auswallen und regelmässig mit Pesto bestreichen.
2. Teig der Länge nach satt aufrollen; zum Schluss soll die Teignaht auf dem Tisch liegen. Jetzt die Teigrolle mit einem Brotmesser der Länge nach durchschneiden.
3. Die aufgeschnittenen Seiten nach oben drehen, die zwei Teigstränge zu einer Kordel wickeln (gemäss Video). , dasselbe auf der anderen Seite wiederholen. Zu einem Kranz formen, diesen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, die Enden verbinden und ganz zum Schluss die Mitte des Teigs durchtrennen (siehe Video).
4. Ofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen; währenddessen den Kranz nochmals 10 Minuten ruhen lassen.
5. Pestokranz 30 Minuten backen, danach zusammen mit der Salsa noch lauwarm servieren.

Zubereitungsdauer total: ca. 2 Stunden (inklusive Ruhezeit)

Coccinella Sangiovese/Merlot bio Marche IGP

Intensives Granatrot mit violetten Reflexen. Feiner Duft nach reifen roten Früchten, mit einem Hauch Meeresbrise. Mittlerer Körper und recht lang anhaltender Abgang.

[Jetzt im Weinshop ansehen >](#)

