

## Thymian-Grissinis mit mediterranem Dipp

### *Für die Grissinis:*

300g	Mehl
150ml	lauwarme Milch
1-2 EL	Olivenöl
1 TL	Meersalz
1 Prise	Zucker
15g	frische Hefe
3 Zweige	Thymian

### *Für den Dipp:*

2 St.	rote Paprika
2 EL	Olivenöl
4 St.	getrocknete Tomatenhälften
1 St.	Aubergine
1 EL	geriebener Parmesan
1 Zweig	frischer Basilikum
1 TL	Oregano
½ TL	Tikka Masala von Ingo Holland
	Meersalz
	Schwarzer Pfeffer

Die Hefe in die lauwarme Milch bröseln und den Zucker dazugeben. Abgedeckt ca. 15 Minuten stehen lassen, bis sich Blasen gebildet haben. Dann die Hälfte des Mehls unter die Hefe-Milch mengen und weitere 30 Minuten zugedeckt gehen lassen. Dann den Rest des Mehls untermengen und mit dem Olivenöl und den gehackten Thymianblättchen vermischen. Dann nochmals etwas

gehen lassen. Den Teig in ca. 30g schwere Kugeln formen und dann mit den Händen in feine Grissini ausrollen. Auf ein Backblech mit Backpapier legen und bei 160°C Ober-Unter-Hitze ca. 15 Minuten backen.

Für den Dipp Die Paprika vom Kerngehäuse befreien, vierteln, mit der Hautseite nach oben auf ein Blech legen, mit Olivenöl bestreichen, sowie mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen. Bei Grillfunktion im Ofen solange grillen, bis die Haut fast schwarz ist und Blasen wirft. Anschließend aus dem Ofen nehmen, mit einem feuchten Küchentuch abdecken und ca. 15 Minuten abkühlen lassen. Dann die Haut mit einem Messer oder den Fingern abziehen und die Paprikastücke in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Währenddessen die Aubergine mit etwas Salz in Alufolie einpacken und bei 200°C Umluft ca. 25 Minuten garen. Aus der Folie nehmen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale schaben und fein mixen. Das Püree zu den Paprikawürfeln geben. Die getrockneten Tomaten ebenfalls klein würfeln und in die Schüssel geben. Mit geriebenem Parmesan, grob gehackten Basilikum, Oregano und Tikka Masala würzen. Ggf. mit Salz und Pfeffer nachschmecken.