

## Rezept

# Manchego-Chorizo-Sonne

Ein Rezept von Manchego-Chorizo-Sonne, am 05.12.2025

## Zutaten

**Rezeptmenge** 1 deftiger Hefeteig (siehe Rezept-Tipp;  
Weizenmehl durch Dinkelmehl Type 630 ersetzen)

**100 g** Manchego  
**50 g** Chorizo (in Scheiben)

### Für das Pesto:

**2** Knoblauchzehen  
**100 g** schwarze Oliven (entsteint)  
Salz

**1** kleiner Zweig Rosmarin  
**4 EL** Olivenöl  
Pfeffer

### Außerdem:

Mehl zum Arbeiten  
Schüssel (ca. 15 cm Ø)

Teller (ca. 31 cm Ø)

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Sonne (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min  
| **Pro Portion** Ca. 235 kcal, 12 g F, 6 g EW, 26 g KH

## Zubereitung

1. Den Teig nach Grundrezept zubereiten. Während der Ruhezeit für das Pesto die Knoblauchzehen schälen. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Die Nadeln abstreifen und fein hacken. Knoblauch, Rosmarin und Oliven mit dem Öl in einen hohen Rührbecher geben. Alles zusammen mit dem Pürierstab pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beiseitestellen.
2. Den Manchego reiben. Den Teig noch einmal kurz durchkneten, zur Kugel formen und etwas größer als den bereitgestellten Teller auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Den Teller auflegen, mithilfe eines Messers einen Kreis ausschneiden. Teller entfernen. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit der Schüssel mittig einen Kreis aufdrücken.
3. Den kleinen Kreis in acht Tortenstücke schneiden. Das Pesto ringförmig außerhalb der Einschnitte verteilen, dabei den äußeren Rand 1 cm breit frei lassen. Den Käse darauf streuen. Die Chorizoscheiben in mundgerechte Stück zupfen und darauf verteilen. Die Teigspitzen von der Mitte her bis zum Rand nach außen falten (Bild 4) und am Teigrand andrücken. Das Brot zugedeckt ca. 30 Min. ruhen lassen.
4. Währenddessen den Ofen auf 200° vorheizen. Das Brot im heißen Ofen (Mitte) ca. 35 Min. backen. Herausnehmen, ca. 15 Min. abkühlen lassen und noch warm genießen.