

## Muerten- Orangen- Zopp mat iwwerbakenem Kéisbrout

(fir 4 Persounen)

### Wat brauch ech dofir?

Fir d'Zopp brauch ech:

- ½ Zwiwwel
- 400 Gramm Muerten
- 30 Gramm Cashewkären
- 1 El Rapsueleg
- 600 ml Geméisbitt
- 1 Orange
- 1 Pr gemuelen Naturvanille
- 1 Tl Hunneg
- Salz



Fir d'iwwerbaken Kéisbrout brauch ech:

- 4 Scheiwen Vollkarbrout
- 30- 40 Gramm geriwwenen Emmentaler
- Paprika

### Preparatioun

Fir d'Zopp

1. D'Ënne schielen a wierfelen. D'Muerte wäschen, botzen an a graff Stécker schneiden. Zesumme mat den Ënne souwéi mat de Cashewkären an dem Rapsueleg undénsten. Mat der Geméisbitt läschen an 8 Minutte gäre loossen.
2. D'Orange wäschen an 1- 2 Msp. Orangeschuelen ofreiwen. D'Orange dono sou schielen, dass déi wäiss Haut komplett fort ass. D Fruuchtfleesch a Stecker schneiden a bei d'Zopp ginn.
3. D' Naturvanille, den Hunneg an d'Salz dobäi ginn an alles cremeg püréieren. Nach eng Kéier ofschmaachen.

Fir d'Vollkarbrout:

D'Vollkarbrout a Véirel oder Dräiecker schneiden , jeeweils mat 30- 40 Gramm Emmentaler souwéi geriwwen Paprika bestreeën.

D'Brout op de Bakblech (mat Bakpabeier) leeën, ënnert dem Grill schmélze loossen bzw. liicht brong gi loossen a mat der Zopp zerwéieren.