

## Pide

VORBEREITEN

20  
Min.

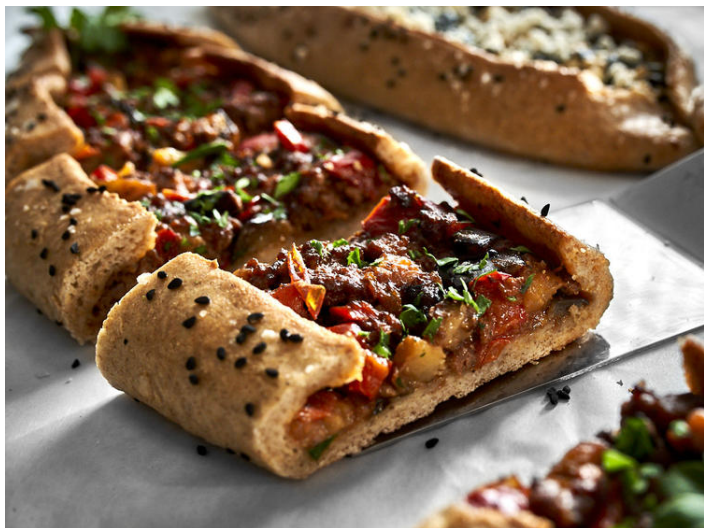
RUHEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

35  
Min.

NIVEAU



1 Teelöffel Tomatenmark  
1 kleine Spitzpaprika  
1 große Tomate  
1 Prise(n) geräuchertes Paprikapulver  
Salz, Pfeffer

### Zum Bestreichen

1 Eigelb  
1 Esslöffel Milch  
1 Teelöffel Schwarzkümmel  
1 Zweig(e) Petersilie

### Besonderes Zubehör

Küchenmaschine

### Zutaten für 2 Brote

#### Für den Pide Teig

20 g frische Hefe  
1 Prise(n) Zucker  
170 ml lauwarmes Wasser  
300 g Weizenmehl  
150 g Roggenmehl  
1 Teelöffel Salz  
3 Esslöffel Joghurt  
2 Esslöffel Olivenöl

#### Für die Spinat-Füllung

1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 Esslöffel Olivenöl  
200 g Babyspinat, frisch  
1 Teelöffel Oregano  
150 g Feta  
Salz, Pfeffer

#### Für die Hackfüllung

1 kleine Aubergine  
2 Esslöffel Olivenöl  
250 g Lammhackfleisch  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 Teelöffel Harissa

Wer mich kennt, weiß, ich kann mich nur seeeehr schwer für ein einziges Gericht entscheiden. Das liegt daran, dass ich am liebsten von allen Gerichten gerne eine kleine Portion hätte, um alles probieren zu können. Tapas, Mezze und Antipasti sind daher ein wahres Fest für mich!

Deshalb haben es mir die kleinen **türkischen Pizzaschiffchen – Pide** genannt – natürlich angetan. Pide ist quasi wie eine Pizza, nur in kleinerem Format und mit fein abgeschmecktem Belag – einfach traumhaft! Bei mir gibt es heute also Pide mit zwei verschiedenen Füllungen: Einmal für die Fleischliebhaber mit einer **Hackfleisch-Auberginen-Füllung** und für die Veggie-Fans mit **Spinat und Feta**.

Dafür musst du den fluffigen Hefeteig nach dem Gehen nur in Schiffchen-Form bringen, mit den herzhaft-würzigen Füllungen belegen und leicht eindrehen. Mit Sesam und Schwarzkümmel bestreut, gehen sie dann für eine Weile in den Ofen, bis du dich über herrlich knusprige und duftende Teigfladen freuen darfst. Nun heißt es nur noch, in handliche Stücke schneiden und immer wieder hin- und herprobieren. Für noch mehr Probierspaß mach einfach noch eine dritte Variante.

Mein Fazit: Wer Pizza mag, wird Pide lieben!

# Pide

- 1 -

Für den Pide Teig Hefe und Zucker in lauwarmem Wasser auflösen und kurz reagieren lassen. Dann auch die restlichen Zutaten für den Teig in eine Küchenmaschine oder Rührschüssel geben und alles gut miteinander verkneten. An einem warmen Ort mindestens 45 Minuten zugedeckt gehen lassen.

- 2 -

Für die Spinat-Füllung Zwiebel und Knoblauch schälen und beides fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebelwürfel bei mittlerer Hitze anschwitzen. Knoblauch dazugeben. Babyspinat waschen, mit in die Pfanne geben und zusammenfallen lassen. Mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Pfanne von der Hitze nehmen, Feta grob zerbröseln und die Hälfte unter die Spinatmasse mischen.

- 3 -

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

- 4 -

Für die Hackfüllung Aubergine in Würfel schneiden und mit Olivenöl und Salz vermengen. Auf dem Backblech verteilen, auf obere Schiene in den heißen Ofen geben und ca. 10 Minuten (optional mit Grillfunktion) rösten. Achtung: Hab dein Gemüse dabei immer im Auge, die Backzeit kann hier je nach Ofen sehr variieren.

- 5 -

Spitzpaprika und Tomate würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und ebenfalls fein würfeln. Hackfleisch in Olivenöl scharf anbraten, Zwiebeln und Knoblauch dazugeben. Harissa und Tomatenmark unterrühren und leicht anrösten. Spitzpaprika und Tomate dazugeben und alles leicht einköcheln lassen. Geröstete Auberginenwürfel unterheben und alles mit geräuchertem Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

- 6 -

Nun den Teig noch einmal durchkneten und in 4 gleiche Portionen teilen. Die Teigstücke zu dünnen, länglich-

ovalen Fladen ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Die beiden Füllungen mittig auf jeweils zwei Teigfladen verteilen. Anschließend die Ränder ca. 1,5 cm nach innen klappen und die beiden Enden leicht verwirbeln.

- 7 -

Ei und Milch verquirlen, die Teigränder dünn damit bestreichen und mit Schwarzkümmel bestreuen. Die Pide ca. 20 Minuten, bei 200 °C knusprig backen.