



## Kochen

Caroline Autenrieth

Mittwoch, 23.05.2018

### **Pide (türkische Pizza) mit Spinat und Kohlrabisalat** Für 2 Stück; ca. 4-6 Personen

#### **Zutaten**

##### **Für den Teig**

500 g Weizenmehl (Type 405)  
0,5 Würfel Hefe, frisch, ca. 21 g  
2 EL Naturjoghurt  
2 EL Olivenöl  
1 TL Salz  
1 Prise Zucker

##### **Für die Füllung**

1000 g Blattspinat (frisch, TK ca. 500 g)  
200 g Feta  
1 Peperoncini (mittelscharf)  
2 Zwiebeln, rot, mittelgroß  
2 Knoblauchzehen  
4 EL Olivenöl  
2 Eier (Größe M)  
Salz  
Pfeffer  
Olivenöl  
2 TL Schwarzkümmel

##### **Für den Salat**

200 g Blattsalate (gemischt z. B. Baby-Leafes)  
2 Kohlrabi  
0,5, Bund Petersilie  
150 g Joghurt  
Saft von 1 Zitrone  
Salz  
Pfeffer  
Zucker

#### **Zubereitung**

1. **Für die Pide** Mehl in eine Schüssel sieben. Die Hefe mit 2 EL lauwarmem Wasser verrühren und auflösen.
2. Joghurt, Olivenöl, Salz und Zucker zum Mehl geben. Hefe und 150 ml lauwarmes Wasser nach und nach mit Handrührgerät oder Küchenmaschine (Knethaken!) unterkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht der nur noch ganz leicht klebt.
3. Den Teig mit etwas Mehl bestäuben. Mit einem Küchentuch abdecken und ca. 30 Minuten gehen lassen.
4. Spinat putzen, abbrausen und ca. 2 Minuten dünsten und zusammenfallen lassen. Abgießen, gut ausdrücken und fein hacken. (Blattspinat auftauen und gut ausdrücken).
5. Peperoncini in feine Ringe schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und getrennt voneinander fein hacken. Alles mit Olivenöl mischen. Salzen und pfeffern. Feta zerbröckeln und ebenfalls untermischen.
6. Backofen auf 200 Grad, Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.
7. Den Teig in 2 Portionen teilen. Die Hälfte des Teiges oval ca. 3 mm dünn ausrollen.
8. Die Füllung in der Mitte verteilen und ca. 2 cm Rand frei lassen. Den Rand über die

Füllung nach oben einschlagen. Den Fladen zu einem Schiffchen formen, dabei die Spitzen einmal umschlagen.

9. Ei trennen. Eigelb verquirlen. Teigländer damit bestreichen. Füllung mit Schwarzkümmel bestreuen.

10. Das erste Pide auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten backen. Restliches Eigelb mit Eiweiß mischen und verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte nach ca. 5 Minuten Backzeit in Schiffchen füllen. Weiterbacken bis Ei gestockt ist.

12. Das erste Pide servieren und das zweite währenddessen backen. Beide können fertig vorbereitet werden, sollten aber nacheinander gebacken werden.

13. **Während der Teig ruht, den Salat vorbereiten.** Salatblätter abbrausen und trockenschütteln. Kohlrabi putzen, halbieren und in hauchdünne Scheiben hobeln. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein hacken.

14. Joghurt, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und 2 Prisen Zucker zu einem Dressing verrühren. Kohlrabi untermischen und ca. 15 Minuten marinieren. Kurz vor dem Anrichten, die Salatblätter unterheben. Salat zur Pide servieren.

**Tipp:** Pide in größeren Mengen zubereiten und einen Teil einfrieren.

Dafür die Pide ca. 10 Minuten im Ofen vorbacken, herausnehmen und abkühlen lassen.

Anschließend einfrieren. Bei Bedarf einfach im Ofen goldbraun aufbacken.