



Pide mit Hack



Zutaten für 6 Portionen

½ Päckchen Hefe
Zucker
150 ml Wasser
450 g Mehl
2 EL Joghurt, natur
2 EL Sonnenblumenöl
2 Möhren
1 Zwiebel
2 Tomaten
1 rote Paprika
150 g gemischtes Hackfleisch
Pfeffer
Salz
Chiliflocken
1 Eigelb
½ Bund Petersilie
50 g Feta

Zubereitung

Die Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und eine Prise Zucker dazugeben. Mehl, Joghurt, Öl und eine Prise Salz vermischen und mit der Hefemischung zu einem Teig verkneten. Den Teig 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Möhren und Zwiebel schälen und die Möhren fein raspeln. Tomaten, Zwiebeln und Paprika waschen und alles sehr klein schneiden. Hackfleisch dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen.

Nach 45 Minuten den Teig nochmal verkneten und in sechs Portionen aufteilen. Die Portionen auf etwas Mehl länglich-oval dünn ausrollen. Die Füllung in der Mitte der Fladen verteilen und die Ränder 1,5 cm nach innen klappen. Die Enden ineinander verdrehen. Eigelb verquirlen und den Teig damit bestreichen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Pideschiffchen darauflegen. Auf ein Backblech passen etwa drei Pide. Im vorgeheizten Backofen 20 Minuten bei 225 °C backen.

Petersilie waschen, hacken und den Feta zerkleinern. Nach dem Backen die Pide damit bestreuen.