



Pide mit saftigem Rinderhack

und knackigem Gurken-Minze-Salat



20-30min



2 Personen

Die türkische Antwort auf Pizza heißt Pide und ist das perfekte Essen an Tagen, an denen wir keine Lust haben, mit Messer und Gabel am Tisch zu essen. Unsere herzhaft-pikante Variante mit einem würzigen Belag aus saftigem Hackfleisch und Paprika wird mit einem erfrischenden Gurkensalat mit Minze und Sumach serviert und lässt sich auch vorzüglich auf dem Sofa genießen!

- 1 rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200g Rinderhackfleisch
- 1 Dose Tomatenmark
- 1 Päckchen Schawarma-Gewürzmischung
- 1 Packung Pizzateig ¹
- 15g Petersilie & Minze
- 1 Minigurke
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Päckchen Sumach

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Backblech
- Sparschäler

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 938kcal, Fett 35.5g,
Kohlenhydrate 111.2g, Eiweiß 36.6g



1. Paprika schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und grob würfeln. Den **Knoblauch** schälen und in kleine Würfel schneiden.



4. Kräuter schneiden

Die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen und grob schneiden. Die **Petersilie samt Stängeln** fein schneiden.



2. Hackfleisch würzen

Das **Hackfleisch** mit den **Paprikawürfeln**, den **Zwiebeln**, dem **Knoblauch**, dem **Tomatenmark**, der **1/2 der Gewürzmischung** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer gut verkneten.



5. Salat zubereiten

Die **Gurke** mit einem Sparschäler in feine Streifen schneiden, das Kerngehäuse aussparen. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Aus 1EL Olivenöl, 1EL Essig, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker ein **Dressing** anrühren und mit den **Gurken**, den **Lauchzwiebeln** und der **Minze** vermengen.



3. Pide belegen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und längs halbieren. Die **Teigränder** ca. 1cm einrollen und den **Teig** zu leicht ovalen Stücken formen. Die Enden gut zusammendrücken. Die **Hackfleischmasse** gleichmäßig auf den **Teigstücken** verteilen und die **Pide** 15-20Min. im Ofen backen, bis der **Teig** an den Rändern knusprig und goldbraun ist.



6. Pide garnieren

Die **Pide** mit der **Petersilie** garnieren. Den **Gurken-Minze-Salat** mit dem **Sumach nach Geschmack** garnieren und mit den **Pide** servieren.