



Türkische Pide

mit Rinderhack, Spinat und Käse



30-40min



2 Personen

In der Türkei wie in Deutschland ist diese gefüllte und gebackene Teigtasche einer der beliebtesten Imbisse – zu Recht! Es ist nämlich einfach zuzubereiten, unglaublich lecker und macht so richtig satt. Pide gibt es mit Fleisch oder in vegetarischen Varianten. Dieses Pide à la Marley Spoon ist mit Hackfleisch, Spinat und Trakajakäse gefüllt.

- 1 Zwiebel
- 1 Tütchen Schwarzkümmel
- 5g frischer Rosmarin
- 1 Päckchen getrocknete Tomaten
- 1 Trakaja Käse Feta Art
- 1 Pizza Teig ¹
- 1 Packung Rinderhackfleisch vom Bayerischen Fleckvieh
- 1 Packung Baby Spinat
- 1 Knoblauchzehe

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

- Backblech
- Backofen mit Umluftfunktion
- mittelgroße Pfanne

Allergene
Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 830kcal, Fett 52.3g,
Kohlenhydrate 60.8g, Eiweiß 27.7g






4. Füllung fertigstellen

2. Gemüse schneiden

5. Pide backen

3. Fleisch braten

6. Servieren

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**