



## 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 Imbisste - 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.

## Was du von uns bekommst

- 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

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Umluftfunktion
- mittelgroße Pfanne

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

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



**1. Teig vorbereiten**

Den Backofen auf 220°C Umluft oder 230°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den **Pizzateig** mit Backpapier ausrollen und in der Mitte halbieren. Beide Stücke am Rand eindrehen, sodass es ein ovales **Teigschiffchen** mit erhöhtem Rand entsteht.



**4. Füllung fertigstellen**

Den **Spinat** untermischen und weitere ca. 1-2Min. mitbraten, bis der **Spinat** eingefallen ist. Mit **1/2 gehacktem Rosmarin, Schwarzkümmel**, Salz und Pfeffer abschmecken.



**2. Gemüse schneiden**

Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die **getrockneten Tomaten** gut abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Die **Nadeln des Rosmarins** vom Stängel streifen und fein hacken.



**5. Pide backen**

Die **Füllung** nun gleichmäßig auf die **Teigschiffchen** verteilen. Den **Käse** grob mit den Händen zerkrümeln und über **Pide** verteilen, diese dann für ca. 15-20Min. im Ofen goldbraun backen.



**3. Fleisch braten**

Nun in einer mittelgroßen Pfanne 1-2EL Olivenöl mittelhoch erhitzen und das **Hackfleisch** mit den **Zwiebeln**, dem **Knoblauch** und den **Tomatenstreifen** braten, bis das **Fleisch** gar ist.



**6. Servieren**

Die **Pide** mit dem **restlichen Rosmarin** garniert servieren.