



Pide mit saftigem Rinderhack

und knackigem Gurken-Minze-Salat



20-30min



3-4 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!

Was du von uns bekommst

- 2 rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 400g Rinderhackfleisch
- 1 Dose Tomatenmark
- 1 Päckchen Schawarma-Gewürzmischung
- 2 Packungen Pizzateig¹
- 15g Petersilie & Minze
- 2 Minigurken
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Päckchen Sumach

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- Sparschäler

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

Kochtipp

Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 907kcal, Fett 35.4g, Kohlenhydrate 105.8g, Eiweiß 35.2g



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.



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



Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und jeweils längs halbieren. Die **Teigränder** ca. 1cm einrollen und die **Teige** 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.



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



Die **Gurken** mit einem Sparschäler in feine Streifen schneiden, das Kerngehäuse aussparen. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Aus 2EL Olivenöl, 2EL Essig, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker ein **Dressing** anrühren und mit den **Gurken**, den **Lauchzwiebeln** und der **Minze** vermengen.



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