



Herzhafte Paprika-Feta-Pide

dazu Salat mit Granatapfeldressing



20-30min



2 Personen

Was man mit Pizzateig alles anstellen kann - Pide zum Beispiel! Der Klassiker aus der türkischen Küche kommt heute ganz zeitgemäß und schnell als vegetarische Variante mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln, frischen Kräutern und cremigem Feta auf den Tisch. Sumach sorgt für eine feine, säuerliche Note, dazu gibt es einen leckeren Salat mit einem Granatapfeldressing.

• 1

•

- # Küchenutensilien

- Energie 925kcal, Fett 33.9g,
Kohlenhydrate 149.8g, Eiweiß 33.5g



4. Schiffchen formen

2. Käse-Füllung vorbereiten

5. Pide belegen

3. Gemüse vorbereiten

6. Dressing zubereiten

Aus **1-2TL Grantapfelmelasse**, 1TL Olivenöl und 1TL Essig ein **Dressing** rühren, mit Salz und Pfeffer würzen. **Tipp:** Wer mag, kann mehr **Melasse** verwenden. Die **Pide** aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und nach Geschmack mit **Sumach** bestreuen. Das **Dressing** mit dem **Salat** vermengen und die **Pide** mit dem **Salat** servieren.