



Herzhafte Paprika-Feta-Pide

dazu Salat mit Granatapfeldressing



20-30min



3-4 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 935kcal, Fett 36.4g,
Kohlenhydrate 114.5g, Eiweiß 33.4g



4. Schiffchen formen

2. Käsemischung vorbereiten

5. Pide belegen

3. Gemüse vorbereiten

6. Dressing zubereiten

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. #marleyspooning