



Vegane Pide mit Auberginencreme

samt Paprika, Oliven und Rucola



30-40min



3-4 Personen

Wann genau und unter welchen Umständen die türkische Pide erfunden wurde, ist unklar. Klar wie Kloßbrühe - bzw. Ekşili sulu Köfte, um beim Thema zu bleiben - ist jedoch, dass sie himmlisch schmeckt. Heute gibt's das leckere Comfortfood mit einer cremigen Basis aus aromatisch gewürzten Auberginen, als Topping überzeugen knackige Paprika, salzige Oliven, Rucola und zart schmelzendes, veganes Reibe-Topping von Willicroft. Mmmh!

Was du von uns bekommst

- 2 rote Zwiebeln
- 2 Auberginen
- 2 Paprika
- 2 Päckchen nordafrikanische Gewürzmischung
- 2 Packungen Pizzateig ¹
- 2 Packungen schwarze Oliven
- 150g veganes Reibe-Topping von Willicroft
- 100g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- große Pfanne mit Deckel
- Messbecher

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

Allergene

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

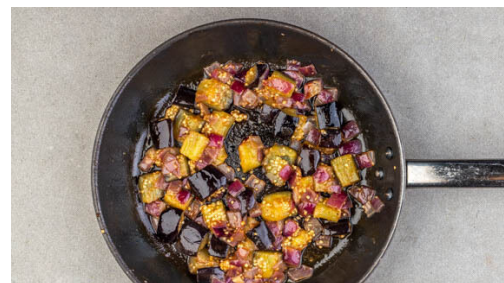
Nährwertangaben pro Portion

Energie 875kcal, Fett 31.7g, Kohlenhydrate 120.7g, Eiweiß 20.2g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebeln** schälen und halbieren, dann in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Auberginen** in ca. 2cm große Würfel schneiden. Die **Paprika** vierteln und entkernen, dann fein würfeln.



2. Gemüse zubereiten

In einer großen Pfanne die **Zwiebeln**, die **Auberginen**, die **Gewürzmischung**, 2EL Olivenöl, ½TL Salz und 250ml Wasser abgedeckt bei mittlerer Hitze schmorteln lassen, bis das Wasser verdampft ist. Dann ohne Deckel 6-8Min. unter regelmäßigem Rühren braten, bis das **Gemüse** goldbraun ist und die **Aubergine** sehr weich ist und zerfällt.



3. Teige vorbereiten

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und jeweils halbieren. Die **Teigränder** ca. 1cm einrollen und den **Teig** zu leicht ovalen Stücken formen. Die Enden gut zusammendrücken.



4. Teige belegen

Die **Auberginen-Mischung** auf dem **Teig** verstreichen, dabei die Ränder auslassen. Dann die **Paprika**, die **Oliven** und das **vegane Reibe-Topping** obendrauf verteilen und die **Pide** mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



5. Pide backen

Die **Pide** 15-20Min. im Ofen backen, bis der **Teig** an den Rändern knusprig und goldbraun ist. Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.



6. Pide garnieren

Die fertigen **Pide** mit dem **Rucola** garnieren und servieren.