

Id0940 web dish name 5767 2

Türkische Pide

mit Rinderhack und Rucola-Salat

 40-50min  2 Personen

Hiermit kannst du richtig Eindruck schinden: Der knusprige Pizzateig belegt mit cremiger Tomaten-Hackfleischsauce überzeugt nicht nur die Kleinen. Noch ein wenig Joghurtdip drüber geträufelt und ein paar Rucolablätter drauf gestreut und es kann losgehen. Gegessen wird mit den Fingern!

Was du von uns bekommst

- Knoblauchzehe
- Tomatenmark
- Karotte
- passierte Tomaten
- Schwarzkümmel
- rote Zwiebel
- Rucola
- Joghurt ⁷
- Pizza Teig ¹
- Rinderhackfleisch vom Bayerischen Fleckvieh

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Ober-/Unterhitze
- Küchenreibe
- Kochtopf

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

Kochtipp

Wer keine Pide formen will, kann den Teig einfach mittig halbieren und gleich etwas Füllung auf dem Teig verteilen, dabei aber einfach einen 2cm äußeren Rand lassen.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 785kcal, Fett 31.2g, Kohlenhydrate 85.3g, Eiweiß 36.4g



1. Gemüse vorbereiten

Ofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die **Karotten** schälen und mit der Küchenreibe grob raspeln. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen und in feine Würfel schneiden.



2. Sauce zubereiten

In einem mittelgroßen Kochtopf 2EL Öl hoch erhitzen und das **Hackfleisch** darin 2-3Min. knusprig braun braten. Die Zwiebel und den Knoblauch zu dem Hackfleisch geben und 1-2Min. bei mittlerer Hitze anbraten. Nun die Karotten dazugeben und für ca. 5Min. mitbraten.



3. Sauce fertigstellen

Das **Tomatenmark** mit zu dem Fleisch geben und für weitere 1-2Min. mitrösten, alles mit den **passierten Tomaten** ablösen und für ca. 10Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Die Konsistenz der Sauce sollte cremig/dickflüssig sein. Mit 1TL Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Pide formen

Inzwischen den **Pizzateig** mit dem Backpapier auf ein Backblech legen und mittig halbieren. Nun je eine Hälfte Teig an den Rändern ca. 2-3cm zu einem Schiffchen aufrollen. Kochtipp an der linken Seite beachten.



5. Pide belegen

Nun die Sauce auf die Pide gleichmäßig verteilen, aber keine Füllung auf den Rand geben. Die Pide im Ofen für ca. 20Min. goldbraun backen.



6. Joghurtdip zubereiten

Inzwischen den **Joghurt** mit dem **Schwarzkümmel** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Salat** mit 1EL Öl und 1TL Essig sowie Salz und Zucker marinieren. Pide mit Joghurt beträufeln und mit dem Rucola-Salat servieren. Je nach Geschmack etwas Salat ebenfalls über die Pide geben.