

Id0940 web dish name 5767 2

Türkische Pide

mit Rinderhack und Rucola-Salat



40-50min



3-4 Personen

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

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

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

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

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.

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

Energie 865kcal, Fett 33.3g,
Kohlenhydrate 99.6g, Eiweiß 37.3g



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.



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.



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






Inzwischen die **Pizzateige** mit dem Backpapier auf je 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.



Nun die Sauce auf die Pide gleichmäßig verteilen, aber keine Füllung auf den Rand geben. Die Pide im Ofen für ca. 20-30Min. goldbraun backen. Dabei die Bleche nach der Hälfte der Zeit einmal miteinander tauschen, also das untere Blech nach oben geben und das obere Blech nach unten geben. So bäckt der Teig gleichmäßig.



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

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**