



Pide mit saftigem Rinderhack

und knackigem Rotkohl-Minze-Salat



ca. 20min



2 Personen

Die türkische Antwort auf Pizza heißt Pide und ist das perfekte Essen an Tagen, an denen wir keine Lust haben, mit Messer und Gabel am Tisch zu essen. Unsere herzhaft-pikante Variante mit einem würzigen Belag aus saftigem Hackfleisch und Paprika wird mit einem frischen Salat aus Rotkohl und Minze serviert und lässt sich auch vorzüglich auf dem Sofa genießen!

Was du von uns bekommst

- 1 rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Dose Tomatenmark
- 1 Päckchen Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 1 Packung Pizzateig ¹
- 15g frische Minze & Petersilie
- 1 Rotkohl
- 1 Lauchzwiebel

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech

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 917kcal, Fett 28.3g, Kohlenhydrate 111.0g, Eiweiß 47.1g



1. Paprika schneiden

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und grob würfeln. Den **Knoblauch** schälen und in kleine Würfel schneiden.



2. Hackfleisch würzen

Das **Hackfleisch** mit den **Paprikawürfeln**, den **Zwiebeln**, dem **Knoblauch**, dem **Tomatenmark**, der **1/2 der Gewürzmischung** sowie Salz und Pfeffer gut vermischen.



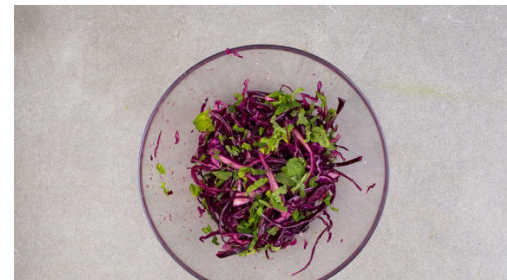
3. Pide belegen

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und längs halbieren. Die **Teigränder** ca. 1cm einrollen und den **Teig** zu ovalen Stücken formen. Die Enden gut zusammendrücken. Die **Hackfleischmasse** gleichmäßig auf den **Teigstücken** verteilen und die **Pide** 15-20Min. im Ofen backen, bis der **Teig** an den Rändern knusprig und goldbraun ist.



4. Kräuter schneiden

Die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen und grob schneiden. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken.



5. Salat zubereiten

Den **Rotkohl** in feine Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Die **Lauchzwiebeln** und den **Rotkohl** mit der **Minze**, 1-2EL Olivenöl, 1-2EL Essig sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack mischen. **Tipp:** Den **Salat** am besten mit den Händen gut durchkneten, so verteilt sich der Geschmack besser.



6. Pide garnieren

Die **Pide** mit der **Petersilie** garnieren und mit dem **Salat** servieren.