



Pide mit saftigem Rinderhack

und knackigem Rotkohl-Minze-Salat



ca. 20min



3-4 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!

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

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und 2 Backbleche

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 874kcal, Fett 28.0g,
Kohlenhydrate 105.1g, Eiweiß 44.7g



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.



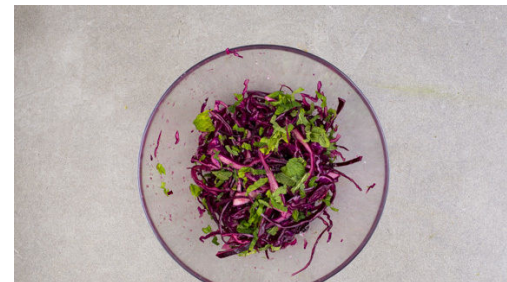
4. Kräuter schneiden

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



2. Hackfleisch würzen

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



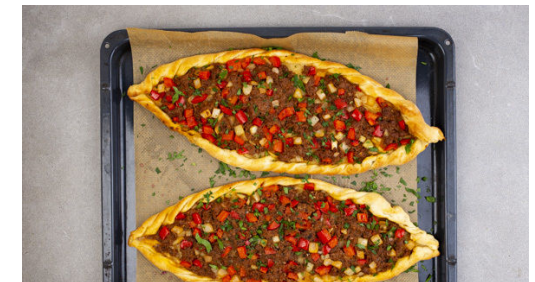
5. Salat zubereiten

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, 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.



3. Pide belegen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und jeweils längs halbieren. Die **Teigränder** ca. 1cm einrollen und die **Teige** 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.



6. Pide garnieren

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