



Vegetarische Pide mit Auberginencreme

herzhaft belegt mit Paprika, Oliven & Rucola



30-40min



2 Portionen

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 schmelzender Gouda. Mmmh!

- 1 rote Zwiebel
- 1 Aubergine
- 1 Paprika
- 1 Pck. nordafrikanische Gewürzmischung
- 1 Pck. Pizzateig ¹
- 1 Pck. schwarze Oliven
- 100g junger Gouda, gerieben ²
- 50g Rucola

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen und Backblech
- mittelgroße Pfanne mit Deckel
- Messbecher

Allergene
Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

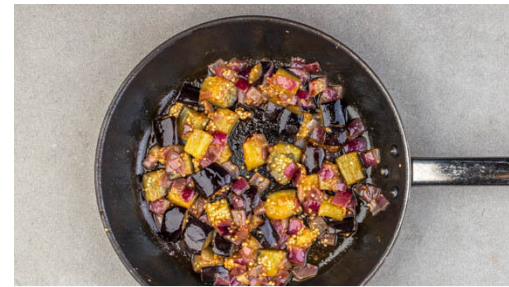
Energie 933kcal, Fett 37.2g,
Kohlenhydrate 113.3g, Eiweiß 30.9g



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



Die **Auberginen-Mischung** auf dem **Teig** verstreichen, dabei die Ränder auslassen. Dann die **Paprika**, die **Oliven** und den **Käse** darauf verteilen und die **Pide** mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



In einer mittelgroßen Pfanne die **Zwiebeln**, die **Aubergine**, die **Gewürzmischung**, 1EL Olivenöl, ¼TL Salz und 200ml Wasser abgedeckt bei mittlerer Hitze schmurgeln 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.



Die **Pide** 15–20 Min. im Ofen backen, bis der **Teig** an den Rändern knusprig und goldbraun ist.



Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und halbieren. Die **Teigränder** ca. 1cm einrollen und den **Teig** zu leicht ovalen Stücken formen. Die Enden gut zusammendrücken.



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