



Pide mit saftigem Rinderhack

und knackigem Gurken-Minze-Salat

20-30min 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 herhaft-pikante Variante mit einem würzigen Belag aus saftigem Hackfleisch und Paprika wird mit einem erfrischenden Gurkensalat mit Minze und Sumach serviert und lässt sich auch vorzüglich auf dem Sofa genießen!

Was du von uns bekommst

- 2 rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Packungen Rinderhackfleisch
- 1 Dose Tomatenmark
- 1 Päckchen Schwarmar-Gewürzmischung
- 2 Packungen Pizzateig 1
- 15g frische Petersilie & Minze
- 1 Gurke
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Päckchen Sumach

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- Sparschäler

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

Kochtipp

Je nach Ofen die Position der Bleche nach der Hälfte der Zeit tauschen.

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 870kcal, Fett 32.8g, Kohlenhydrate 103.5g, Eiweiß 34.5g



1. Paprika schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) 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 oder mehr** sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer gut verkneten.



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 leicht 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

Die **Gurke** mit einem Sparschäler in feine Streifen schneiden, das Kerngehäuse aussparen. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Aus 1-2EL Olivenöl, 1-2EL Essig, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker ein **Dressing** anrühren und mit den **Gurken**, den **Lauchzwiebeln** und der **Minze** vermengen.



6. Pide garnieren

Die **Pide** mit der **Petersilie** garnieren. Den **Gurken-Minze-Salat** mit dem **Sumach nach Geschmack** garnieren und mit den **Pide** servieren.