



## Herzhafte Paprika-Feta-Pide

dazu Salat mit Granatapfeldressing



20-30Min.



2 Personen

Was man mit Pizzateig alles anstellen kann - Pide zum Beispiel! Der Klassiker aus der türkischen Küche kommt heute ganz zeitgemäß und schnell als vegetarische Variante mit Paprika, Tomaten und Zwiebeln, frischen Kräutern und cremigem Feta auf den Tisch. Sumach sorgt für eine feine, säuerliche Note, dazu gibt es einen leckeren Salat mit einem Granatapfeldressing.

## Was du von uns bekommst

- gemischter Salat
- Granatapfelmelasse
- Pizzateig <sup>1</sup>
- Sumach
- gehackte Tomaten
- gelbe Paprika
- rote Zwiebeln
- frische Petersilie & Minze
- Knoblauch
- Feta <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze

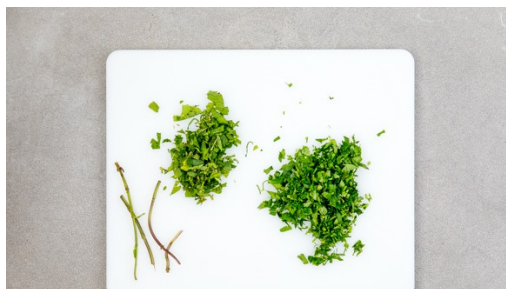
Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

## Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 925.0kcal, Fett 33.9g, Eiweiß 33.5g, Kohlenhydrate 149.8g



### 1. Kräuter hacken

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen. Die **Minzeblätter** und die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken.



### 2. Käse-Füllung vorbereiten

Den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Den **Feta** mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln und mit den **Kräutern** und der **1/2 des Knoblauchs** vermengen. Die **Käse-Kräuter-Mischung** mit Salz und Pfeffer würzen.



### 3. Gemüse vorbereiten

Die **Zwiebel** schälen und in ca. 0,5cm kleine Würfel schneiden. Die **Paprika** halbieren, entkernen und in 1cm große Würfel schneiden. Die **gehackten Tomaten** mit dem **restlichen Knoblauch** verrühren und mit 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer würzen.



### 4. Schiffchen formen

Den **Pizzateig** auf einem Backblech ausrollen, quer halbieren und die 2 Rechtecke jeweils zu einem **Schiffchen** formen. Dafür die langen Ränder leicht einrollen, die Ecken umschlagen und an den Stirnseiten jeweils eine Spitze formen.



### 5. Pide belegen

Die **Pide-Schiffchen** innen mit der **Tomatensauce** bestreichen, die **Zwiebeln** und die **Paprika** gleichmäßig darauf verteilen und die **Käse-Kräuter-Mischung** darübergeben. Mit 1-2TL Olivenöl besprenkeln und die **Pide** im Ofen ca. 20-30Min backen, bis die Ränder goldbraun sind.



### 6. Dressing zubereiten

Aus **1-2TL Granatapfelmelasse**, 1TL Olivenöl und 1TL Essig ein **Dressing** rühren, mit Salz und Pfeffer würzen. **Tipp:** Wer mag, kann mehr **Melasse** verwenden. Die **Pide** aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und nach Geschmack mit **Sumach** bestreuen. Das **Dressing** mit dem **Salat** vermengen und die **Pide** mit dem **Salat** servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.    **#marleyspooning**