



Türkische Pide

mit Rinderhack, Spinat und Käse



30-40min



3-4 Personen

In der Türkei wie in Deutschland ist diese gefüllte und gebackene Teigtasche einer der beliebtesten Imbisse - zu Recht! Es ist nämlich einfach zuzubereiten, unglaublich lecker und macht so richtig satt. Pide gibt es mit Fleisch oder in vegetarischen Varianten. Dieses Pide à la Marley Spoon ist mit Hackfleisch, Spinat und Trakajakäse gefüllt.

Was du von uns bekommst

- 2 Pizza Teige ¹
- 10g frischer Rosmarin
- 2 Packungen getrocknete Tomaten
- 1 Trakaja Käse Feta Art
- 1 Packung Rinderhackfleisch vom Bayerischen Fleckvieh
- 1 Packung Baby Spinat
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Päckchen Schwarzkümmel
- 1 Zwiebel

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen mit Umluftfunktion
- große Pfanne

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 790kcal, Fett 47.7g, Kohlenhydrate 65.2g, Eiweiß 22.8g



1. Teig vorbereiten

Den Umluftbackofen auf 220°C vorheizen. Die **Pizzateige** mit Backpapier ausrollen und in der Mitte halbieren. Die Stücke am Rand eindrehen, sodass es ein ovales **Teigschiffchen** mit erhöhtem Rand entsteht.



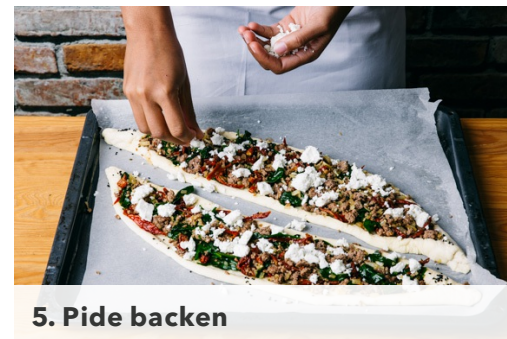
4. Füllung fertigstellen

Den **Spinat** untermischen und weitere ca. 1-2Min. mitbraten, bis der **Spinat** eingefallen ist. Mit **1/2 gehacktem Rosmarin, Schwarzkümmel, Salz** und Pfeffer abschmecken.



2. Gemüse schneiden

Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die **getrockneten Tomaten** gut abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Die **Nadeln des Rosmarins** vom Stängel streifen und fein hacken.



5. Pide backen

Die **Füllung** nun gleichmäßig auf die **Teigschiffchen** verteilen. Den **Käse** grob mit den Händen zerkrümeln und über **Pide** verteilen, diese dann für ca. 15-20Min. im Ofen goldbraun backen.



3. Fleisch braten

Nun in einer großen Pfanne 1-2EL Olivenöl mittelhoch erhitzen und das **Hackfleisch** mit den **Zwiebeln**, dem **Knoblauch** und den **Tomatenstreifen** braten, bis das **Fleisch** gar ist.



6. Servieren

Die **Pide** mit dem **restlichen Rosmarin** garniert servieren.