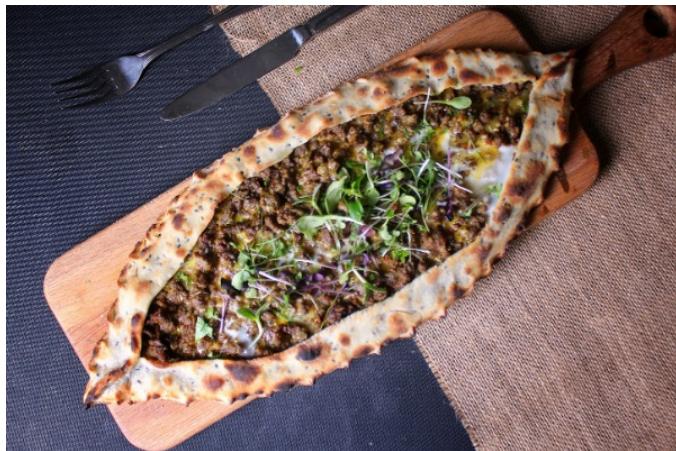




MEIN GENUSS



Pide mit Hackfleisch



It's a match!

It's a match! Unser Pizzagewürz verleiht Pizza-Variationen aller Art einzigartige Aromen!

Vorbereitung
15 min

Niveau
Mittel

Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1** Zuerst die Tomaten waschen. Danach in etwa 1 cm großen Würfel schneiden.
- 2** Die Zwiebel schälen und ebenfalls zu Würfeln schneiden. Die Petersilie waschen, abtrocknen und fein hacken. Die Knoblauchzehe schälen und ebenfalls fein hacken.
- 3** Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie zusammen mit dem gehackten Rindfleisch, dem Tomatenmark, **Koriander**, **Pizzagewürz** sowie **Salz** und **Pfeffer** und Ajvar in eine große Schüssel geben und alles miteinander vermengen.
- 4** Die Fleischmasse abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Mehl, Hefe, Salz, **Olivenöl** und das Wasser in eine Schüssel geben und diese Zutaten mit den Knethaken eines Handrührgeräts zu einem festen Teig kneten.
- 5** Den Teig zu 4 Teigfladen formen und auf ein Backblech legen. Das Blech abdecken und die Fladen für mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
- 6** Als Nächstes die Teigfladen mit der Hackfleischmasse möglichst gleichmäßig belegen und den Backofen parallel dazu auf etwa 200 °C vorheizen. Nun die türkische Pide für etwa **20 Minuten backen**. Mit etwas frischem Koriander garnieren. Die Pide mit Hackfleisch schmeckt frisch aus dem Ofen, aber auch abgekühlt.

Zutaten

200 g Gehacktes vom Rind
2 Romatomaten
1 mittlere Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Bund Petersilie
2 EL Tomatenmark
2 EL Ajvar, mild
0.5 TL Koriander
1 TL Pizzagewürz
Pfeffer und Salz
1 Päckchen Trockenhefe
300 g Mehl
2 EL Olivenöl
150-200 ml Wasser
Koriander, frisch

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 21.08.2026.