



Pide mit Hackfleisch



It's a match!

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







Zubereitung

- Zuerst die Tomaten waschen. Danach in etwa 1 cm großen Würfel schneiden.
- Die Zwiebel schälen und ebenfalls zu Würfeln schneiden. Die Petersilie waschen, abtrocknen und fein hacken. Die Knoblauchzehe schälen und ebenfalls fein hacken.
- 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.
- 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.
- Den Teig zu 4 Teigfladen formen und auf ein Backblech legen. Das Blech abdecken und die Fladen für mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
- 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 28.04.2026.