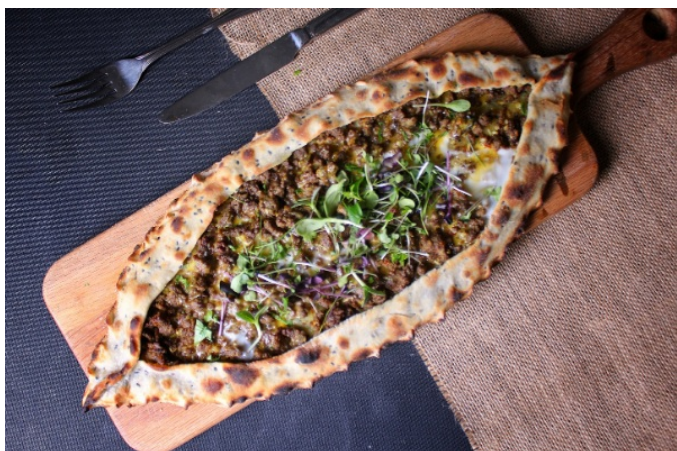




## MEIN GENUSS



### Pide mit Hackfleisch



#### It's a match!

It's a match! Unser Pizzagewürz verleitet 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 Romatomen  
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 13.11.2026.