



## Vegetarische Pide

### Zutaten (für acht Portionen):

#### Teig

1 Würfel Hefe  
Salz, Zucker  
2 EL Olivenöl  
2 EL Joghurt  
500 g Mehl

#### Spinat-Füllung

1 Zwiebel  
2 Zehen Knoblauch  
1 EL Öl  
400 g Spinat  
Salz  
Muskatnuss  
50 g Kirschtomaten

#### Paprika-Füllung

2 EL Paprikamark  
Kreuzkümmel  
Cayennepfeffer  
200 g getrocknete Tomaten, in Öl  
1 gelbe Paprika  
50 g Oliven (schwarz und grün)  
4 Eier

#### Sowie

200 g Schafskäse  
1 Ei

### Zubereitung (circa 25 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Für den Teig Hefe, Salz, Zucker, Olivenöl und Joghurt zu einem Teil des Mehls geben. 250 Milliliter handwarmes Wasser dazugeben und zu einem noch recht feuchten Vorteig verrühren. Die Hefe aktiv werden lassen, dann das restliche Mehl dazugeben und zu einem homogenen Teig verkneten. Bei Bedarf die Konsistenz mit weiterem Mehl oder Wasser nachsteuern, bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt. Abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat. Dann den Teig portionieren und zu Kugeln formen, ihn so nochmal abgedeckt ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Füllungen zubereiten. Für die Spinatfüllung Zwiebel und Knoblauch zerkleinern. Die Zwiebel in wenig Öl anschwitzen, dann den Knoblauch dazugeben. Den

Spinat bei Bedarf grob schneiden und in der Pfanne zusammenfallen lassen. Mit wenig Salz und Muskatnuss würzen.

Für die Paprikafüllung das Paprikamark mit Kreuzkümmel, Cayennepfeffer und den getrockneten Tomaten in eine Küchenmaschine geben und zu einer geschmeidigen Paste mixen. Die Konsistenz bei Bedarf mit dem Öl, in dem die Tomaten eingelegt waren, nachsteuern. Die Paprika in feine Würfel schneiden und untermischen.

Die Teigkugeln nun mithilfe eines Nudelholzes zu dünnen, ovalen Fladen verarbeiten. Die Füllungen in die Mitte dieser Fladen geben. Hierbei auf einen Rand von etwa einem Zentimeter achten. Die Spinat-Masse gleichmäßig verteilen, die Hälfte des Schafskäses darüber bröseln und halbierte Kirschtomaten dekorativ darauf verteilen. Auf die übrigen Fladen die Tomaten-Paprika-Masse streichen und mit in Scheiben geschnittenen Oliven sowie dem übrigen Schafskäse belegen.

Die Ränder hochklappen und an den Spitzen zusammendrücken, sodass die charakteristische Schiffchenform entsteht, nochmals etwa 15 Minuten gehen lassen. Dann das Ei verquirlen und die Ränder damit bestreichen. In die Schiffchen mit Paprika-Füllung anschließend noch jeweils ein Ei schlagen. Bei 210 Grad Ober-/Unterhitze etwa 15 bis 20 Minuten backen, bis sie goldbraun sind. Wenn Sie alternativ einen Backstein nutzen wollen, diesen auf 210 Grad vorheizen. Die Pide darauf geben und backen, bis sie knusprig sind. Dazu schmeckt ein frischer Salat und ein kühles Glas Ayran.

**Nährwerte pro Portion:**

462 kcal – 17 g Fett – 19 g Eiweiß – 57 g Kohlenhydrate

**Dieses Gericht ist vegetarisch. Schafskäse kann tierisches Lab enthalten.**