Pide mit Spinat

Die türkische Pide mit Spinat und Schafskäse ist außen knusprig, innen herrlich saftig und würzig. Ein köstliches Gericht für viele Anlässe.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 25 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

für den Teig

150 ml	Wasser (lauwarm)
0.5 Würfel	Germ (Hefe, frisch)
1 Prise	Zucker
450 g	Mehl
0.5 TL	Salz
3 EL	Naturjoghurt
2 EL	Olivenöl

für die Füllung

500 g	Spinat (TK)
1 Stk.	Zwiebel
1 Prise	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
2 Stk.	Eier
250 g	Schafskäse (Feta)

zum Bestreichen

1 Stk.	Eidotter
2 EL	Milch

Zubereitung

1. Um eine vegetarische **Pide mit Spinat** zuzubereinten, die frisch Germ und Zucker im lauwarmen Wasser auflösen. Mehl, Salz, Joghurt und Olivnenöl hinzufügen und alles zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt 45–60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Den Spinat rechtzeitig vom Gefrierschrank nehmen und antauen lassen.

2. Die Zwiebel fein hacken und in einer Pfanne glasig anschwitzen. Spinat klein zerschneiden, dazugeben, kurz andünsten und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Etwas abkühlen lassen, dann **Schafskäse** zerbröseln und zusammen mit den Eiern unterheben.

3. Den Germteig in 4 gleich große Portionen teilen und länglich-oval ausrollen. Die Spinat-Schafskäse-Füllung mittig verteilen, Ränder nach innen klappen und an den Enden verdrehen. Eidotter mit Milch verrühren und die Ränder damit bestreichen. Die Pide im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze zirka 20-25 Minuten goldbraun backen.

Tipp