

Pide mit Hackfleisch

Pide ist ein herzhaftes türkisches Gebäck. Die Teigschiffchen werden dabei mit den unterschiedlichsten Füllungen gereicht. Eine der beliebtesten: Paprika-Hackfleisch-Sauce! Während die fertigen Pide aussehen wie kleine Kunstwerke, ist ihre Herstellung extrem einfach. Mit ein bisschen Geduld und Liebe kannst du so wunderschönes und ebenso köstliches Gebäck herstellen – ganz einfach auch vegan. Mein Tipp: Den Rand der Pide unbedingt mit Schwarzkümmel bestreuen!



Pide mit Hackfleisch | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (8 Pide): 900 Gramm Mehl | 8 Esslöffel Olivenöl | 8 Esslöffel (veganen) Joghurt | 300 Milliliter Wasser | 1 Teelöffel Zucker | 100 Gramm Zwiebel | 2 Knoblauchzehen | 400 Gramm (veganes) Hackfleisch | 300 Gramm Paprikamark | 800 reife Gramm Tomaten | 2 Esslöffel Salz | 1 Teelöffel Kreuzkümmel | 3 Eigelb oder 3 Esslöffel pflanzliche Milch mit 3 Esslöffeln Agavendicksaft gemischt für eine vegane Version | 4 Teelöffel Schwarzkümmel



Pide mit Hackfleisch | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (125 Minuten): 1. Mehl, sechs Esslöffel Olivenöl, Joghurt einen Esslöffel Salz, Wasser und Zucker zu einem geschmeidigen Teig verkneten und 90 Minuten ruhen lassen. 2. Währenddessen Tomaten vom Strunk befreien und in Würfel schneiden. 3. Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen, fein hacken und in Olivenöl glasig braten. 5. Hackfleisch dazugeben, krümelig braten, dann Paprikamark dazugeben und mitbraten. 6. Mit den Tomatenwürfeln ablöschen, einem Esslöffel Salz und einem Teelöffel Kreuzkümmel würzen und auf kleiner Flamme unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen. 7. Ofen auf 220 Grad Ober-Unter-Hitze vorheizen. 8. Teig in acht Stücke teilen und zu Ovalen ausrollen, die oben und unten spitz zulaufen. 9. Pide auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben. 10. Hackfleischfüllung darauf geben (dabei circa einen Zentimeter Platz zum Rand lassen. Anschließend den Rand nach innen umklappen. 11. Drei Eigelb verquirlen und auf den Rändern verstreichen. 12. Schwarzkümmel auf den Rand geben und die Pide 15-20 Minuten backen.

Jetzt noch mehr [orientalische Gerichte](#) weitere [vegane Gerichte](#) und [pizzaähnliche Gerichte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 654 Kalorien | 22,1 Gramm Fett | 90,1 Gramm Kohlenhydrate | 26,1 Gramm Eiweiß