

Pide mit Hackfleisch & Feta

Knusprig. Würzig. Herzhaft. Teigschiffchen so herrlich duftend, das sie dich schon von weitem locken. Türkische Pide sind die orientalische Version von Pizza. Heiß und dampfend aus dem Ofen kommen, werden sie ebenso gerne als Streetfood als auch als türkische Hausmannskost daheim gegessen. Die Varianten für die Füllungen sind unzählig. Meine wahrscheinliche liebste allerdings ist Hackfleischsauce und Feta. Und die lässt sich ganz einfach auch in vegan zaubern.



Pide mit Hackfleisch & Feta | 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 | 400 Gramm (veganen) Feta bzw. türkischen Schafskäse | 3 Eigelb oder 3 Esslöffel pflanzliche Milch mit 3 Esslöffeln Agavendicksaft gemischt für eine vegane Version | 4 Teelöffel Schwarzkümmel



Pide mit Hackfleisch & Feta | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (130 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](#), mehr [Rezepte mit Feta](#), weitere [vegane Gerichte](#) und [pizzaähnliche Gerichte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 698 Kalorien | 26,1 Gramm Fett | 91,1 Gramm Kohlenhydrate | 28,1 Gramm Eiweiß