

PORTIONEN

2

ZEIT GESAMT

40 min

LEVEL

easy

Rezept

PIDE MIT SPINAT

Pide vereint ein wenig arabische Einflüsse mit den europäischen, denn der Belag auf der Pide kann so unterschiedlich sein. Von einer Flammkuchen artigen Pide, über die klassische Pide, die man auch beim Dönerladen seines Vertrauens erhält, bis hin zu der Variante, die ich hier aufgeschrieben habe, ist alles möglich. Auch in diesem Rezept spielt der **Fathead**-Teig – also auf Grundlage von Mozzarella – die Hauptrolle. Diese **Teigart** kann fast unendlich variiert werden. In diesem Fall sind es gemahlene Mandeln und Haferkleie, die mit dem geschmolzenen Mozzarella verarbeitet werden. Also ich habe jetzt schon Hunger – Du auch?



ZUTATEN

Für den Teig:

- 1 Kugel Mozzarella (125 g)
- 40 g (ca. 1 EL) Frischkäse
- 2 EL Haferkleie
- 150 g gemahlene Mandeln (ob blanchiert oder nicht, ist an dieser stelle unerheblich)
- 1 Ei (bei mir immer Größe L)
- Salz

Für den Belag:

- ca. 100 g Blattspinat (frisch oder TK)
- 4 EL passierte Tomaten
- 10 Oliven
- 50 g Speckwürfel
- 50 g Schafskäse
- Muskatnuss

*Pide aus **Fathead**-Teig, universeller kann es kaum gehen. Und das beste ist – schnell, einfach, lecker!*



SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Ofen auf ca. 180 Grad Umluft vorheizen.

SCHRITT 2

Mozzarella klein schneiden und mit dem Frischkäse zusammen in der Microwelle erwärmen. Meist reicht dafür ca. 1 min auf höchster Stufe. Der Käse sollte gut geschmolzen sein. Wenn noch nicht der Fall, dann umrühren und nochmal in die Microwelle geben. Wer keine Microwelle hat, kann das auch sehr gerne über dem Wasserbad machen.

SCHRITT 3

Den geschmolzenen Käse nun mit dem Rest der Zutaten für den Teig mischen und zu einem formbaren Teig kneten. Diesen dann zwischen 2 Dauerbackfolien oder Backpapier oval ausrollen und die Ränder etwas ausformen, so dass der Belag nicht heraus laufen kann.

Wenn Du daraus kleine Partysnacks machen möchtest, forme viele kleine Pide (Schiffchen).

SCHRITT 4

Den Blattspinat blanchieren und gut trocknen, Oliven klein hacken und den Schafskäse in kleine Würfel schneiden.

SCHRITT 5

Mit einem Löffel die passierten Tomaten auf den beiden Pide verteilen und die Oliven dazu geben. Danach den Spinat, den Schafskäse sowie die Speckwürfel darauf verteilen. Wenn Du möchtest, kannst Du den Rand der Pide mit einem weiteren Ei bepinseln oder mit etwas Buchweizenmehl oder Bambusfasern bemehlen.

SCHRITT 6

Backe die Pide nun für ca. 20 min, bis diese goldbraun sind. Guten Appetit!