



Leichter kochen,
besser essen!

0e0'e0'e0e!!



4
KW 25
2016

HelloFresh.de | kundenservice@hellofresh.de

EM-Fieber Türkei: Vegetarische Pide mit Spinat und Ziegenfrischkäse



Wer kann schon widerstehen, wenn es köstliche Pide mit einer Füllung aus Spinat und Ziegenfrischkäse gibt? Knusprig, würzig und lecker stellt sich hier ein ernst zu nehmender Konkurrent den Briten gegenüber. Du gewinnst aber in jedem Fall! Afiyet olsun!



40 min.



Stufe 1



Pizzateig



Spinat



Ziegenfrischkäse



Zwiebel



Datteltomaten

Zutaten in Deiner Box	2 Personen	4 Personen
Pizzateig 1)	1	2
Zwiebel	1	2
Spinat	300 g	600 g
Datteltomaten	100 g	200 g
Ziegenfrischkäse 7)	150 g	300 g

⊕ Restliche Menge wird ggf. noch für ein anderes Rezept benötigt.

Allergene

1) Gluten 7) Lactose

Nährwerte pro Person

Kalorien: 688 kcal

Kohlenhydrate: 95 g

Fett: 20 g, Eiweiß: 28 g

Ballaststoffe: 8 g

Gut im Haus zu haben (bei 4 Personen Mengen verdoppeln)

(Oliven-)Öl, Salz, Pfeffer

Was zum Kochen gebraucht wird

Backofen, Backpapier, Backblech (2), große Pfanne



Vorbereitung: Alle Zutaten und Utensilien bereitstellen. **Gemüse** waschen. Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen.

1 Pizzateig in vier gleich große Stücke teilen, je zwei Stücke auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.

2 Zwiebel abziehen und fein würfeln, **Spinat** grob zerkleinern, **Datteltomaten** halbieren.



3 In einer großen Pfanne 1 EL Öl erhitzen, **Zwiebel** darin ca. 3 Min. glasig andünsten. Hitze etwas reduzieren und **Spinat** portionsweise in die Pfanne geben, bis er zusammengefallen ist. Mit ein wenig **Salz** und **Pfeffer** würzen.

4 **Spinat-Zwiebel-Mischung** auf den **Pizzateigstücken** verteilen, dabei immer 2 cm an den Rändern rundherum freilassen. **Datteltomaten** darauf verteilen und mit je 1 EL **Ziegenfrischkäse** toppen.



5 Nun die Teigländer der langen Seiten hochklappen, ein wenig zusammenrollen und festdrücken, die kürzeren Seitenränder zusammendrücken, sodass kleine Schiffchen entstehen. Ränder mit ein wenig **Olivenöl** beträufeln.

6 **Pide** auf der mittleren Schiene im Backofen ca. 15 Min. backen. Dann herausnehmen und kurz ein wenig abkühlen lassen, auf Tellern verteilen und genießen!

