

Pide! Türkisches Brot mit Tomaten-Hack-Füllung

Hirtenkäserand und Joghurt-Minz-Dip

40 Minuten • 4333 kJ/1036 kcal • Tag 2 kochen

303

ADD-ON



rote Zwiebel



Knoblauchzehe



Gewürzmischung
„Hello Mezze“



Minze



Petersilie



Tomate



Simmentaler
Rinderhackfleisch



Tomatenmark



Joghurt



Pizzateig



Hirtenkäse



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Gut im Haus zu haben

Öl*, Pfeffer*, Salz*, Wasser*, Zucker*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Was Du benötigst

1 Backblech, 1 große Pfanne, 1 Messbecher und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 Personen

	2P
rote Zwiebel DE NL EG	1
Knoblauchzehe ES	1
Gewürzmischung „Hello Mezze“	4 g
Minze/Petersilie	10 g
Tomate NL ES MA BE	2
Simmentaler Rinderhackfleisch	200 g
Tomatenmark	70 g
Joghurt 7)	150 g
Pizzateig 15)	1
Hirtenkäse 7)	100 g
Öl*, Wasser*, Zucker*	Angaben im Text
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack

*Gut, im Haus zu haben

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 680 g)
Brennwert	639 kJ/153 kcal	4333 kJ/1036 kcal
Fett	6,51 g	44,14 g
- davon ges. Fettsäuren	2,28 g	15,45 g
Kohlenhydrate	15,71 g	106,50 g
- davon Zucker	1,96 g	13,26 g
Eiweiß	7,50 g	50,86 g
Salz	0,943 g	6,395 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **7)** Milch (einschließlich Laktose) **15)** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **EG:** Ägypten **ES:** Spanien **MA:** Marokko **BE:** Belgien



Für die Tomatensoße

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Zwiebel abziehen, halbieren und in Streifen schneiden.

Knoblauch abziehen und fein hacken.



Für die Soße

1 EL **Öl*** bei mittlerer Hitze in einer großen Pfanne erhitzen und **Zwiebel** und **Knoblauch** darin 2 Min. anschwitzen.

Tomatenmark und die Hälfte der **Gewürzmischung** hinzugeben, umrühren und 1 weitere Min. mit braten.

Pfanne mit 150 ml **Wasser*** ablöschen und ca. 5 Min. einköcheln lassen, bis die **Soße** eingedickt ist.

Zum Schluss mit **Salz***, **Pfeffer*** und einer Prise **Zucker*** abschmecken.



Teig vorbereiten

Hirtenkäse in 1 cm dünne Stifte schneiden.

Pizzateig auf einem Backblech ausbreiten.

Hirtenkäse auf den zwei langen Rändern verteilen und diese zweimal einschlagen, sodass der **Käse** im Rand eingewickelt ist.

Tomatensoße auf der **Pide** verstreichen.

Pfanne kurz auswischen.



Hackfleisch braten

Tomaten halbieren, Strunk ausschneiden und **Tomatenhälften** würfeln.

In der Pfanne 1 EL **Öl*** bei mittlerer Hitze erwärmen.

Hackfleisch in die Pfanne geben und ca. 5 Min. knusprig braten. Pfanninhalt mit **Salz***, **Pfeffer*** und restlicher **Gewürzmischung** würzen.

Tomatenwürfel hinzugeben und weitere 3 Min. braten.

Pide mit dem gebratenen **Hackfleisch** toppen.

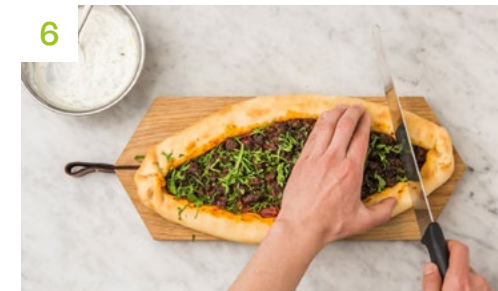
Pide im Ofen für ca. 15 Min. backen, bis der **Teig** goldbraun ist.



Für den Dip

Petersilien- und **Minzblätter** abzupfen und getrennt voneinander fein hacken.

In einer kleinen Schüssel **Joghurt** mit gehackter **Minze** mischen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



Anrichten

Fertig gebackene **Pide** nach Belieben mit gehackter **Petersilie** bestreuen und portionieren.

Zusammen mit dem **Dip** genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreunde:
Lade Deine Freunde jetzt mit
einem frischen Einstiegsrabatt von
mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

