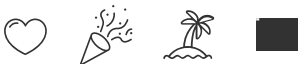




SNACK

HACKFLEISCH KARTOFFEL-PIDE



ZUTATEN

FÜR 4 PERSONEN

ZUTATEN
HFFFTFIG

ZUBEREITUNG

1H 55 MINUTEN

- 500 g** Weizenmehl
- 1 ½ TL** Salz
- 10 g** frische Hefe, zerbröckelt
- 3 dl** lauwarmes Wasser
- 2 EL** Naturejoghurt
- 1 EL** Öl

BELAG

- 200 g** festkochende Kartoffeln
- 4 EL** Öl
- 1** Fleischtomate
- 1** kleine Peperoni
- 1** Frühlingszwiebel mit dem Grün
- 300 g** Rindshackfleisch
- 1 EL** Öl
- 1 EL** Tomatenpüree
- 4 Zweige** Oregano, fein gehackt
- 1 TL** Thymianblättchen
- 1 TL** scharfes Paprika
- ¾ TL** Salz
- Pfeffer

ZUM SERVIEREN

- ½ Bund** glatte Petersilie, grob gehackt

1 Zubereitung Teig:

Das Mehl mit dem Salz in einer Schüssel mischen, die Hefe begeben. Das Wasser mit dem Joghurt und dem Öl verrühren, dazugießen, zu einem, weichen, glatten Teig kneten. Mit einem feuchten Tuch abdecken und bei Raumtemperatur ca. 1 Stunden aufgehen lassen.

2

Zubereitung Belag:

Die Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 2 mm dünne Scheiben schneiden. 2 EL Öl in der Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln darin zugedeckt ca. 10 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen.

3

Die Tomate und die Peperoni in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebel fein hacken, das Grün in Ringe schneiden und zur Seite stellen. Etwas Öl erhitzen. Das Hackfleisch kurz anbraten. Die Frühlingszwiebel, Tomate, Peperoni und Tomatenpüree sowie die Kräuter zugeben. Mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln mit dem Fleisch vermengen.

4

Zubereitung Pide:

Den Ofen auf 200° C vorheizen. Den Teig in 4 Stücke teilen. Die Arbeitsfläche mit wenig Mehl bestäuben und die vier Teigstücke oval auswallen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Die Füllung in die Mitte verteilen. Die Teigländer nach innen schlagen und leicht andrücken. Etwa 25 Minuten goldgelb backen. Zum Servieren mit dem beiseite gestellten Grün der Frühlingszwiebeln und Petersilie bestreuen.

