



# Türkische Teigschiffchen mit Spinatfüllung



## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min. + 2 Std. Ghezzeit + 20 Min. Backzeit

pro Portion:

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

**veggie**

## Zubereitung

Pide ist ein sehr beliebtes Gericht in der Türkei und ist echt super einfach zu machen. Pide sind nämlich kleine Hefeteigschiffchen, die mit verschiedenen Füllungen belegt werden. Für unsere Pide haben wir uns eine leckere Spinat-Feta-Füllung ausgesucht. Auf den Rand haben wir noch etwas schwarzen Sesam gestreut, was das Ganze auch noch super hübsch aussehen lässt. Los geht's probier's auch aus!

### Step 1:

Für den Teig musst du zuerst die Hefe und den Zucker in 40ml des lauwarmen Wassers auflösen. Dann das Mehl gemeinsam mit dem Salz und dem Öl in eine Schüssel geben und die Hefemischung dazugeben. Alles mit Knethaken des Rührgeräts oder mit den Händen verkneten. Den Teig kannst du nun zu einer Kugel formen, in eine Schüssel legen, mit einem feuchten Küchentuch zudecken und für 60 – 90 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

### Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du die Füllung vorbereiten. Dazu den Spinat grob hacken und in eine Schüssel geben. Den Feta mit den Händen hineinbröseln und die Knoblauchzehe hineinpressen. Dann den Joghurt hinzugeben und alles miteinander vermengen. Das Ganze kannst du nun mit etwas Salz, Pfeffer und Chili würzen.

### Step 3:

Den Teig in 4 Portionen aufteilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche oval ausrollen. Die Teigfladen einzeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nochmal für 20 Minuten gehen lassen.

### Step 4:

Den Backofen auf 200° Ober-/Unterhitze vorheizen. Nun kannst du einen Teil der Füllung in die Mitte des ausgerollten Teiges geben. Dabei solltest du darauf achten, dass du etwas Platz am Rand lässt. Den Teigrand nun etwas über die Füllung schlagen. Die Teigenden übereinander legen und zusammendrücken.

### Step 5:

Das Eigelb mit dem Olivenöl verquirlen und mit einem Pinsel auf den Teigrand streichen. Nun kannst du noch etwas schwarzen Sesam auf den Rand streuen. Das fertige Pide für 10 – 15 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

## Zutaten

### Für den Teig:

1 TL	Olivenöl
1 TL	Salz
250 g	Mehl
140 ml	lauwarmes Wasser
1 Prise	Zucker
½ Würfel	frische Hefe

### Für die Füllung:

1 EL	schwarzer Sesam
1	Eigelb
1 EL	Olivenöl
	Chilipulver
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 Prise	Salz
1	Knoblauchzehe
300 g	Fetakäse
2 EL	Naturjoghurt
500 g	TK Spinat (aufgetaut)