



Türkische Pide

mit Kohlrabigrün



Zutaten für 4 Personen:

Teig 500 g Mehl
1 Würfel Hefe
200 ml lauwarmes Wasser
50 ml Öl
1 Prise Zucker

Mehl in eine Schale geben und eine Mulde in der Mitte bilden. In die Mulde das warme Wasser mit der Hefe geben, mit dem Zucker verrühren und 10 Min ruhen lassen. Dann den Teig mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort 30 Min gehen lassen.

1,5 EL Naturjoghurt
1 TL Salz

Belag 1/2 Zucchini
2 Kohlrabi mit Grün
1 Knoblauchzehe
1 Schalotte
1 Feta, Pfeffer
1/2 Cumin
Salz

In der Zwischenzeit die Kohlrabiblätter vom Kohlrabi schneiden, waschen und den Strunk entfernen. Die Blätter ganz fein hacken, den Knoblauch und die Schalotte fein hacken, die Zucchini fein raspeln, den einen der beiden Kohlrabis schälen und ebenfalls fein raspeln.

Knoblauch, Schalotte und Kohlrabigrün in etwas Öl in einer Pfanne 8 Min dünsten, dann die Gemüseraspeln und die Gewürze hinzugeben und weitere 10 Min dünsten. Das Gemüse abkühlen lassen und den halben Feta hineinbröseln.

Außerdem 1 Eigelb
1 EL Milch
zum Bestreichen

Den Teig erneut durchkneten in 8 Stücke teilen. Die Teigstücke zu länglichen Streifen ausrollen. Die Streifen mit etwas der Füllung belegen, die Seiten einklappen und die Enden zusammendrücken.

Den restlichen Feta würfeln und damit die Schiffchen belegen. Das Eigelb mit der Milch verquirlen und die Teigländer damit bestreichen. Bei 180 °C Umluft ca. 15 – 20 Min backen.