

Hauptgerichte

Gemüse Pide mit Salat

4 Portionen / 45 Minuten

o Pizzateig (Dinkel/Weizen)	/ 1 Packung
o Paprika	/ 1 Stück
o rote Zwiebel	/ 1 Stück
o Oliven	/ 50 g
o Kirschtomaten	/ 100 g
o Knoblauchzehen	/ 2 Stück
o Olivenöl	/ 2 E
o Ajvar	/ 60 g
o Tomatenmark	/ 1 TL
o Apfelessig	/ 2 TL
o Petersilie	/ 2 Stängel

Mise en Place

Zwiebel vierteln und in Streifen schneiden. Tomaten halbieren und die Paprika in kleine Würfel schneiden.

Knoblauch reiben mit dem Olivenöl verrühren. Oliven in Ringe schneiden die Petersilie hacken.

Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Teig auf einem mit Backpapier belegten Backblech entrollen und in 4 Stücke (ca. 12 x 18 cm) schneiden. Die Teigstücke durch Aufrollen der Ränder zu ovalen Schiffchen formen. Evtl. etwas länger ziehen.

Knoblauchöl mit Paprika, Zwiebel, Oliven und Tomaten vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Ajvar mit dem Tomatenmark verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Boden der Teig-Schiffchen mit Ajvarmischung bestreichen. Dann etwas Gemüse-Mix darauf verteilen. Den übrigen Gemüse-Mix mit dem Apfelessig mischen und als Salat dazu reichen.

Die Pide im Ofen (Mitte) 20-25 Min. backen. Abschließend die Pide mit der Petersilie bestreuen.

Hinweise

Mit ein wenig Käse (z.B. Parmesan oder Schafkäse) lässt sich die Pide noch etwas aufwerten.

Gerne auch mit dem Dressing (Rotweinessig, Balsamico, ...) und den Gemüsesorten (Bohnen, Mais, Babyspinat, ...) experimentieren.