

Rezept der Woche

Türkische Schiffchen mit mediterranem Gemüse und Feta (Pide)



Zutaten (4 Personen)

Teig:

- ½ Würfel Hefe (ca. 21 g)
- 1 TL Rohrohrzucker
- 300 g Weizenmehl
- ½ TL Salz
- 3 EL Olivenöl
- 150 g Tomaten
- 6 Stiele Oregano (oder 1 TL getrocknet)
- 3 EL Bratöl
- Schwarzer Pfeffer
- 180 g Feta

Belag:

- 70 g Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g Auberginen
- 200 g grüne Paprika
- 60 g Tahin (Sesammas)
- 200 g Schmand
- 1 Eigelb
- 2 TL Sesam
- 2 TL Schwarzkümmel
- ½ Bund glatte Petersilie (oder Minze)

Zubereitung:

Teig: Hefe in kleine Stücke bröseln und mit 125 ml lauwarmen Wasser und Zucker glatt rühren. 15 min stehen lassen. Mehl mit ½ TL Salz mischen. Öl und Hefemischung dazugeben, mit dem Knethaken ca. 5 min gut durchkneten. Event. 1-2 EL Wasser dazugeben. Teig abgedeckt ca. 45 min an einem warmen Ort gehen lassen bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat.

Für den Belag Zwiebeln und Knobi fein würfeln. Auberginen und Paprika putzen, ca. 0,5 cm groß würfeln. Tomaten ohne Stielansätze in ca. 1cm große Würfel schneiden.

Bratöl in der Pfanne erhitzen und Zwiebeln, Knobi, Auberginen und Paprika unter Rühren ca. 5 min anbraten. Tomatenwürfel zugeben und 5 min weiter braten. Oreganoblättchen von den Stielen zupfen, fein hacken und zum Gemüse geben. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Etwas abkühlen lassen.

Feta mit einer Gabel zerbröseln, 2/3 zur Seite stellen. Den Rest mit Tahin und Schmand mischen, salzen und pfeffern.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche in 4 gleiche Portionen aufteilen und zu länglichen Ovalen ausrollen (ca. 15 x 25 cm). Auf 2 mit Backpapier belegten Blechen verteilen. Je ¼ Creme daraufgeben und verstreichen, dabei rundum 2cm Rand frei lassen. Gemüse darauf verteilen. Die Ränder etwas nach innen über die Füllung schlagen und die Enden spitz zusammendrücken. Mit den restlichen 2/3 Feta bestreuen.

Eigelb mit 1 EL Wasser verrühren und die Ränder damit bestreichen. Mit Sesam und Schwarzkümmel bestreuen und beiden Bleche gleichzeitig ca. 20 min backen. Eventuell mit Backpapier abdecken. Mit gehackter Petersilie (oder Minze) bestreut servieren.