

Pide allerlei

von Julia Kälin

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Zimt, Salz, Muskatnuss, Pfeffer, Kreuzkümel

285 g Zwiebeln	1 mittlere Zwiebel = ca. 285 g Mengenangabe für alle drei Füllungen, später gleichmässig aufteilen. Sehr fein hacken.
3.0 g Knoblauchzehen	1 Zehe = ca. 3 g Mengenangabe für alle drei Füllungen, später gleichmässig aufteilen. Sehr fein hacken.
550 g Spinat	Für die Spinatfüllung: 1/3 Öl auf mittlerer Stufe erhitzen, je 1/3 Zwiebeln und Knoblauch anbraten bis Zwiebeln glasig, Spinat hinzugeben bis eingefallen. Abkühlen lassen, Feta/Peynir zerbröckelt hinzugeben und vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken.
25 g Feta (griechischer Schafskäse)	Feta/Peynir
200 g Tomaten	1 mittlere Tomate (Rispen) = ca. 100 g Sehr fein geschnitten/gehackt Für die Tomaten-Paprika-Füllung: 1/3 Öl erhitzen, je 1/3 Zwiebeln, und Knoblauch sowie die Pepperoni anbraten bis die Zwiebeln glasig sind. Tomaten, Kreuzkümmel, Zimt, Sumach und Paprika (rosenscharf) hinzugeben und einkochen bis dick, Temperatur abschalten und Tomatenmark hinzugeben. Abschmecken
0.04 g Pepperoni (g)	1 Pepperoni = ca. 150 g Sehr fein geschnitten/gehackt
10 g Tomatenpuree	1 gestrichener TL = ca. 5 g
15 g Petersilie, frische	1 Pack = 20 g Fein hacken und nach dem Braten untermischen
6 cl Wasser	Erhitzen und Buillon/Bratensauce/Gewürze darin auflösen
2.5 g Bouillion	Menge ungefähr, auf Wassermenge anpassen/abschmecken. Alternativ Bratensauce, jeweils Achtung wg. Gluten ! Saphira !
20 g Soja Granulat (wie Hack)	In heisses Würzwasser geben, quellen lassen bis durch, dann abgiessen ggfls. sogar ausdrücken.
25 g Tomaten	1 mittlere Tomate (Rispe) = ca. 100g Sehr fein geschnitten/gehackt Für die Hackfleischfüllung: 1/3 Öl erhitzen, je 1/3 Zwiebeln und Knoblauch, Pepperoni und Hackfleisch anbraten bis Zwiebeln glasig, Tomaten hinzugeben, abschmecken und einkochen. Abschalten und Tomatenmark dazugeben, abschliessend Petersilie unterheben.
10 g Pepperoni (g)	Sehr fein hacken
5.0 g Petersilie, frische	Fein hacken und nach dem Braten untermischen
5.0 g Tomatenpuree	1 gestrichener TL = ca. 5 g

650 g Pizzateig	1 Pizzateig (rund, Anna's Best) = 130 g ! Saphira ! Auslegen, Rand gleichmässig aufrollen (nur wenig, 1-2 Runden), sodass Schiffchen entstehen. Mit Füllungen belegen.
1.0 Stück Eier	Verquirlen, Rand mit Ei bestreichen und nach Packungsanleitung backen.

Entspricht 5 Pide-Schiffchen für 10 Personen. Füllungen nur ungefähr runtergerechnet, gibt komische Zahlen, Zutaten teilweise jedoch für mehrere Füllungen (Fürs Zuschneiden summieren und später aufteilen!) >>> Mut zu Freestyle und Reste einfach naschen.