

Pide allerlei

von Julia Kälin

Mengen für 23 Personen

Gewürze: Pfeffer, Muskatnuss, Zimt, Kreuzkümel, Salz

| | |
|---------------------------------------|---|
| 656 g Zwiebeln | 1 mittlere Zwiebel = ca. 285 g Mengenangabe für alle drei Füllungen, später gleichmässig aufteilen. Sehr fein hacken. |
| 6.9 g Knoblauchzehen | 1 Zehe = ca. 3 g Mengenangabe für alle drei Füllungen, später gleichmässig aufteilen. Sehr fein hacken. |
| 1.26 kg 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. |
| 57.5 g Feta (griechischer Schafskäse) | Feta/Peynir |
| 460 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 |
| 0.092 g Pepperoni (g) | 1 Pepperoni = ca. 150 g Sehr fein geschnitten/gehackt |
| 23 g Tomatenpuree | 1 gestrichener TL = ca. 5 g |
| 34.5 g Petersilie, frische | 1 Pack = 20 g Fein hacken und nach dem Braten untermischen |
| 1.38 dl Wasser | Erhitzen und Bouillon/Bratensauce/Gewürze darin auflösen |
| 5.75 g Bouillion | Menge ungefähr, auf Wassermenge anpassen/abschmecken. Alternativ Bratensauce, jeweils Achtung wg. Gluten ! Saphira ! |
| 46 g Soja Granulat (wie Hack) | In heisses Würzwasser geben, quellen lassen bis durch, dann abgiessen ggfls. sogar ausdrücken. |
| 57.5 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. |
| 23 g Pepperoni (g) | Sehr fein hacken |
| 11.5 g Petersilie, frische | Fein hacken und nach dem Braten untermischen |
| 11.5 g Tomatenpuree | 1 gestrichener TL = ca. 5 g |

1.5 kg 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.

2.3 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.