WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pide mit Putenhackfleisch

Zutaten (für 4 Personen):

500 g Putenhackfleisch
1 Trockenhefe
300 ml lauwarmes Wasser
600 g Mehl
1 TL Zucker
4 EL Joghurt
1 TL Salz
6 EL Öl
2 Zwiebeln
3 Tomaten
2 Paprika
5 EL Tomatenmark
1 TL Kreuzkümmel
Petersilie
Sesam

Nährwerte:

Pro Portion ca. 964 kcal, 29 g Fett, 76 g Kohlenhydrate, 43 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 45 Minuten (plus 1 Stunde, die der Teig gehen muss)

WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pide mit Putenhackfleisch

Zubereitung:

1. Zuerst die Hefe in dem Wasser auflösen und circa 5 Minuten warten.

2. Dann Mehl, Hefe-Wasser, Salz, Zucker, Joghurt und 5 EL Öl mit der Hand oder dem Knethaken circa 10 Minuten durchkneten.

3. Anschließend den Teig in eine Schüssel geben, mit einem feuchten Tuch bedecken…

Pide mit Putenhackfleisch

4. …und an einem warmen Ort circa 60 Minuten gehen lassen.

5. Jetzt das Putenhackfleisch in 1 EL Öl circa 7 bis 8 Minuten scharf anbraten.

6. Paprika, Zwiebel und Tomaten fein würfeln und mit dem Tomatenmark und dem Kreuzkümmel zu dem Putenhackfleisch geben. Alles zusammen weitere 8 bis 10 Minuten braten.

7. Als nächstes den Teig in vier gleich große Stücke teilen und in längliche

Pide mit Putenhackfleisch

Bahnen ausrollen.

8. Anschließend die flachen Teigbahnen mit der Putenhackfüllung belegen…

9. …und die Ränder nach innen klappen.

10. Zum Schluss die Pide mit der Putenhackfleischfüllung im Ofen bei 180

WE LOVE GEFLÜGEL!

Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Pide mit Putenhackfleisch

Grad circa 20 bis 25 Minuten backen, mit Petersilie und Sesam bestreuen und genießen. Wer möchte, kann noch etwas Joghurt dazu servieren.

Achten Sie auf die deutsche Herkunft!

D Schlupf

D Aufzucht

D Verarbeitung

Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D“s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**