

Pide mit Hackfleisch

Zutaten für 4 Portionen

225 g Mehl
1 TL Trockenhefe
½ TL Zucker
lauwarmes Wasser
Salz und Pfeffer
Olivenöl
250 g Zwiebeln, fein gehackt
500 g Lamm- oder Rinderhackfleisch
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
½ TL Zimt
1 ½ TL Kreuzkümmel
½ TL Cayennepfeffer
3 EL Tomatenmark
400 g Tomaten aus der Dose
50 g Pinienkerne
3 EL frischer Koriander, gehackt
Naturjoghurt



Zubereitung

1. Mehl, Hefe, Zucker, 1 TL Salz, 1 EL Olivenöl und 160 ml lauwarmes Wasser zu einem Teig kneten und 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
2. 3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten, Fleisch zufügen und 10 Minuten anbraten.
3. Knoblauch, Gewürze, Tomatenmark und Tomaten zugeben und 15 Minuten köcheln lassen bis die Mischung trocken ist.
4. Pinienkerne und 2 EL Koriander zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.
5. Teig in 8 Stücke teilen, jedes zu einem Oval ausrollen und auf ein Backblech legen.
6. Fleischmischung auf die Teigstücke verteilen, dabei einen Rand lassen. Ränder mit Öl bestreichen. Teig an den länglichen Seiten hochziehen, Ränder an beiden Enden zusammendrücken und mit Öl bestreichen.
7. Bei 210°C für 15 Minuten backen.
8. Mit dem restlichen Koriander bestreuen und mit Joghurt servieren.