



Türkische Pizza Pide

Herkunft: Türkei
Kategorie: Beilagen, Mehlspeisen

Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

1 Türkisches Fladenbrot
2 EL Maismehl für das Blech
Für den Belag
250 g Tomate(n)
3 EL Olivenöl
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer schwarz
1 Bund Petersilie
1 Paprika grün
100 g Suçuk
150 g Schafskäse

Vorbereitung

Den Ofen auf 250° C Grad vorheizen, Pide quer in 2 Teile aufschneiden und 5 Minuten aufbacken.

Zubereitung

Die Tomaten waschen, in Scheiben schneiden und auf den Fladen verteilen. Olivenöl darüberträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie waschen und grob hacken. Von der Paprikaschote den Stielansatz abschneiden, Kerne heraustrennen, die Schote waschen und in feine Ringe schneiden. Mit der Petersilie auf den Tomaten verteilen. Wurst pellen und in dünne Scheiben schneiden, auf das Pide legen. Schafskäse zerbröckeln und über die Pide-Pizzen streuen. Etwa 15 Minuten im Backofen überbacken.