Türkische Pizza
Pide

Pide ist ein traditionelles türkisches Fladenbrot, das oft als »türkische Pizza« bezeichnet wird. Es wird aus Hefeteig hergestellt und kann mit verschiedenen Zutaten gefüllt werden. Die Form von Pide erinnert an kleine Schiffe, daher wird es manchmal auch als »Brotschiffchen« bezeichnet.Hier sind einige typische Füllungen für Pide:
- Hackfleisch: Eine Mischung aus Hackfleisch, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen.
- Käse: Verschiedene Käsesorten wie Feta oder Mozzarella.
- Spinat und Feta: Eine vegetarische Variante mit Spinat und FetaPide wird traditionell heiß serviert und kann als Snack oder Hauptgericht genossen werden. Es ist ein vielseitiges und leckeres Gericht, das in der türkischen Küche sehr beliebt ist.

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



Türkische Pizza (Pide Kıymalı)

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.

© 2026 coquina.de