

Pide mit endori veggie hack (roh)

endori



2 Pck.	endori veggie hack (roh)
450 g	Mehl, Typ 405
250 ml	Wasser
½	Hefewürfel, frisch
1 TL	Olivenöl
1 EL	Kräuter
1 EL	Ajvar, mild
1	Zwiebel, rot
20 g	Petersilie
1	Chili, frisch
1 EL	Limettensaft
	Salz & Pfeffer

So gelingt das Rezept

Das **endori veggie hack (roh)** in einer Pfanne mit etwas Öl braten bis es krümelig wird, anschließend Ajvar und gehackte Kräuter zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mehl, Wasser, Hefe, sowie etwas Salz und Olivenöl zu einem geschmeidigen Teig kneten und ca. 20 Minuten gehen lassen.

Danach den Teig zu 4 Schiffchen formen, die veggie hack-Masse darauf verteilen. Die Seitenränder werden etwas eingeklappert und dann im vorgeheizten Ofen bei 190 °C ca. 15 - 20 Minuten gebacken.

In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen und in feine Ringe hobeln. Die Petersilie nur grob zerzupfen und die Chilischote je nach gewünschter Schärfe mit oder ohne Kerne in feine Ringe schneiden. Zwiebel, Petersilie und Chili mit dem Limettensaft anmachen und zum Schluss über die fertige Pide kurz vor dem Anrichten streuen.

Guten Appetit!