

Rezept

Blätterteig-Pide mit Lauch

Ein Rezept von Blätterteig-Pide mit Lauch, am 09.06.2026

Zutaten

1 Stange Lauch	1 TL Öl
50 ml Gemüsebrühe	100 g Cocktailtomaten
100 g Feta	1 Ei
1 TL edelsüßes Paprikapulver	Pfeffer
1 Packung frischer Blätterteig (ca. 270 g; aus dem Kühlregal)	8 eingelegte milde Peperoni (aus dem Glas)
	Backpapier

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Stück | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Lauch putzen, waschen, in Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Lauch darin anbraten. Brühe dazugießen und einkochen, dann den Lauch kurz abkühlen lassen. Tomaten waschen, halbieren.
2. Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Feta zerbröckeln, mit dem Ei unter den Lauch mischen. Masse mit Paprikapulver und Pfeffer würzen. Blätterteig quer in 4 gleiche Streifen schneiden, diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Lauchmischung auf den Teigstreifen verteilen, dabei einen Rand frei lassen. Tomaten und Peperoni darauflegen. Schmale Teigseiten zu einer Spitze zusammenklappen, Längsseiten ca. 1 cm einklappen. Pide im heißen Ofen (Mitte) 12-15 Min. backen.