

Rezept

Kartoffel-Kürbis-Pide

Ein Rezept von Kartoffel-Kürbis-Pide, am 28.06.2026

Zutaten

| | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| 20 g frische Hefe | 4 TL Honig |
| 300 g Dinkelmehl (Type 630) | Kräutersalz |
| 300 g festkochende Kartoffeln | 200 g Hokkaidokürbis-Fleisch |
| 2 Zweige Rosmarin | 2 EL Aceto balsamico bianco |
| 2 EL Olivenöl | 1 Knoblauchzehe |
| Pfeffer | 100 g Feta |
| 2 - 4 EL griechischer Joghurt | Mehl für die Arbeitsfläche |
| 3 TL Sesamsamen | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Pides (12 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 165 kcal

Zubereitung

1. Hefe mit 1 TL Honig und 1 EL Mehl in 175 ml lauwarmem Wasser auflösen. Zugedeckt 5 Min. gehen lassen. Das restliche Mehl mit ½ TL Kräutersalz mischen. Eine Mulde hineindrücken, die Hefemischung dazugießen. Nach und nach das Mehl einarbeiten und zu einem glatten Teig kneten. An einem warmen Ort zugedeckt ca. 1 Std gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat.
2. Kartoffeln schälen, waschen, trocken tupfen, Kürbis waschen. Beides mit dem Gurkenhobel dünn hobeln. Nacheinander in einem Topf mit Dämpfeinsatz über kochendem Wasser 2 Min. dämpfen und auf Küchenpapier abkühlen lassen.
3. Backofen auf 200° vorheizen. Rosmarin waschen, trocken tupfen, Nadeln abzupfen und grob hacken. Kartoffeln und Kürbis mit Rosmarin, 1 EL Essig, Olivenöl und 1 TL Honig mischen. Knoblauch schälen und dazupressen. Mit Kräutersalz und Pfefferwürzen. Für die Käsemasse Feta zerbröseln, mit 2 EL Joghurt, 2 TL Honig und restlichem Essig verrühren. Salzen und pfeffern.
4. Teig halbieren, auf der bemehlten Arbeitsfläche zu zwei dünnen Fladen à ca. 40 × 20 cm ausrollen. Jeweils auf einen passenden Streifen Backpapier legen. Fetamasse darauf verteilen, dabei seitlich 3 cm frei lassen. Dann Kartoffel-Kürbis-Mischung daraufgeben (Bild 2). Teigrand von den langen Seiten her je 3 cm einklappen, Enden spitz zusammendrücken (Bild 3). Teigrand mit restlichem Joghurt bestreichen und mit Sesam bestreuen.
5. Beide Pides auf einem Backblech im heißen Backofen (Mitte) in ca. 35 Min. knusprig backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und quer in Streifen schneiden.