

Rezept

Kartoffel-Kürbis-Pide

Ein Rezept von Kartoffel-Kürbis-Pide, am 18.06.2025

Zutaten

20 g frische Hefe

300 g Dinkelmehl (Type 630)300 g festkochende Kartoffeln

2 Zweige Rosmarin

2 EL Olivenöl

Pfeffer

2-4EL griechischer Joghurt

3 TL Sesamsamen

4TL Honig

Kräutersalz

200 g Hokkaidokürbis-Fleisch

2 EL Aceto balsamico bianco

1 Knoblauchzehe

100 g Feta

Mehl für die Arbeitsfläche

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.