

## Rezept

# Türkische Pizza mit Cacik

Ein Rezept von Türkische Pizza mit Cacik, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>400 g</b> Mehl	<b>1 Päckchen</b> Trockenhefe
<b>4 TL</b> Zucker	Salz
<b>4 EL</b> Öl	<b>100 g</b> feine Sojaschnetzel
<b>400 ml</b> Gemüsebrühe	Pfeffer
1/2 Salatgurke	<b>1</b> Zwiebel
<b>2</b> gehäufte EL Tomatenmark	<b>1 TL</b> gemahlener Kreuzkümmel (Cumin)
<b>2 TL</b> getrockneter Thymian	<b>2</b> Knoblauchzehen
<b>400 g</b> Naturjoghurt	<b>1 TL</b> Zitronensaft
1/2 Eisbergsalat	<b>5</b> Tomaten
<b>200 g</b> Schafkäse (Feta)	Mehl zum Ausrollen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 745 kcal

## Zubereitung

1. Für den Pizzateig das Mehl mit der Hefe, 2 TL Zucker und 1/2 TL Salz mischen. Mit ca. 200 ml warmem Wasser in ca. 5 Min. zu einem glatten Teig verkneten. Zuletzt 2 EL Öl einarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort 1 Std. gehen lassen.
2. Inzwischen die Sojaschnetzel in 200 ml Gemüsebrühe einweichen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die halbe Gurke schälen, eine Hälfte raspeln, mit 1/2 TL Salz bestreuen und in einem Sieb abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
3. Die Sojaschnetzel auspressen. 2 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Schnetzel darin bei mittlerer Hitze in 10 Min. leicht knusprig braten. Die Zwiebelwürfel dazugeben und 3 Min. weiterbraten. Das Tomatenmark, 200 ml Gemüsebrühe, Kreuzkümmel, Thymian und 2 TL Zucker dazugeben. Etwas einkochen lassen, salzen und pfeffern.
4. Den Knoblauch schälen und mit der Knoblauchpresse zum Joghurt pressen. Die Gurkenraspel ausdrücken, mit dem Zitronensaft unter den Joghurt mischen und alles salzen.
5. Den Eisbergsalat waschen, trockenschleudern und streifig schneiden. Die Tomaten waschen und achteln, dabei die Stielansätze entfernen. Das restliche Gurkenstück in Scheiben, den Schafkäse in Würfel schneiden.

6. Den Teig in 8 Portionen teilen. Jede Portion auf einer bemehlten Fläche in Pfannengröße dünn ausrollen (Step 1). Eine beschichtete Pfanne erhitzen. Den Teigfladen darin bei mittlerer Hitze zugedeckt ca. 5 Min. backen. Wenden und dünn mit der Tomatensauce bestreichen (Step 2). Noch einmal 10 Min. backen, dann warm stellen. Den restlichen Teig ebenso verarbeiten. Die fertigen Pizzas jeweils mit den belegten Seiten aufeinander stapeln.
- 
7. Die Pizzas mit Salat, Schafkäse und Cacik füllen, zusammenrollen (Step 3) und servieren.