



Vegane Pide mit Auberginencreme

samt Paprika, Oliven und Rucola



30-40min



2 personen

Wann genau und unter welchen Umständen die türkische Pide erfunden wurde, ist unklar. Klar wie Kloßbrühe - bzw. Ekşili sulu Köfte, um beim Thema zu bleiben - ist jedoch, dass sie himmlisch schmeckt. Heute gibt's das leckere Comfortfood mit einer cremigen Basis aus aromatisch gewürzten Auberginen, als Topping überzeugen knackige Paprika, salzige Oliven, Rucola und zart schmelzendes, veganes Reibe-Topping von Willicroft. Mmmh!

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 aubergine
- 1 paprika
- 1 zakje Noord-Afrikaanse kruidenmix
- 1 rol pizzadeeg ¹
- 1 zakje zwarte olijven
- 75g Willicroft vegan geraspte topping
- 50g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- 2½g peper en zout
- 15ml olijfolie

Kookgerei

- oven met bakplaat
- middelgrote koekenpan met deksel

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 875kcal, vet 31.7g, koolhydraten 120.7g, eiwit 20.2g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen und halbieren, dann in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Aubergine** in ca. 2cm große Würfel schneiden. Die **Paprika** vierteln und entkernen, dann fein würfeln.



2. Gemüse zubereiten

In einer mittelgroßen Pfanne die **Zwiebeln**, die **Aubergine**, die **Gewürzmischung**, 1EL Olivenöl, ¼TL Salz und 200ml Wasser abgedeckt bei mittlerer Hitze schmurgeln lassen, bis das Wasser verdampft ist. Dann ohne Deckel 6-8Min. unter regelmäßigem Rühren braten, bis das **Gemüse** goldbraun ist und die **Aubergine** sehr weich ist und zerfällt.



3. Teig vorbereiten

Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und halbieren. Die **Teigränder** ca. 1cm einrollen und den **Teig** zu leicht ovalen Stücken formen. Die Enden gut zusammendrücken.



4. Teig belegen

Die **Auberginen-Mischung** auf dem **Teig** verstreichen, dabei die Ränder auslassen. Dann die **Paprika**, die **Olivens** und das **vegane Reibe-Topping** obendrauf verteilen und die **Pide** mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



5. Pide backen

Die **Pide** 15-20Min. im Ofen backen, bis der **Teig** an den Rändern knusprig und goldbraun ist.



6. Pide garnieren

Die fertigen **Pide** mit dem **Rucola** garnieren und servieren.