



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Pide (Hefeteigfladen) mit Spinat und Feta

Zutaten für 4 Personen:	
800 g junger Spinat	150 g Schafskäse
1 Zwiebel	1 Ei
2 Knoblauchzehen	1/2 TL fein geriebene Zitronenschale
4 EL Öl	2–3 EL Paniermehl
200 ml Gemüsebrühe	100 g Doppelrahm-Frischkäse
Salz, Pfeffer	1 Eigelb
geriebene Muskatnuss	2 EL Milch

Zubereitung:

dünsten sie Zwiebelwürfel und durchgepressten Knoblauch in einer großen Pfanne in Olivenöl an und geben gewaschenen, frischen Blattspinat dazu.

Würzen Sie den mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Muskat, kurz köcheln lassen.

Rollen sie den Pizzateig aus und lassen den gehen.

Mischen Sie Blattspinat mit Feta, Ei, etwas feingeriebene Zitronenschale, Paniermehl und Frischkäse und schmecken mit etwas Salz und Pfeffer ab.

Legen Sie ein Backblech mit dem Pizzateig aus,



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

ziehen mit der Spinatmasse Reihen drauf
und schneiden den Teig Links und rechts ab und klappen den über die
Spinatmischung.

Streuen sie etwas Schafskäse über die Pide backen die bei 200 ° im Ofen 15
Minuten.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer