

RADIO SALÜ**101,7**

Rezept von RADIO SALÜ
Küchenchef Uwe Zimmer aus der
Mitkoch-Show, immer sonntags
von 9-13 Uhr.

Pide (Hefeteigfladen) mit Spinat und Feta

Zutaten für 4 Personen:	
800 g junger Spinat	Packung (400 g) Frischer Pizzateig (Hefeteig mit Olivenöl; backfertig auf Backpapier rechteckig ausgerollt; 36 x 27 cm; Kühlregal)
1 Zwiebel	150 g Schafskäse
2 Knoblauchzehen	1 Ei (Größe M)
4 EL Öl	1/2 TL fein geriebene Zitronenschale
200 ml Gemüsebrühe	2–3 EL Paniermehl
Salz, Pfeffer	100 g Doppelrahm-Frischkäse
geriebene Muskatnuss	1 Eigelb (Größe M)
	2 EL Milch

Zubereitung:

ne ordentliche Portion Zwiebelwürfel und durchgepressten Knoblauch in einer großen Pfanne in Olivenöl andünsten.

-geben Sie gewaschenen frischen Blattspinat dazu.

- würzen Sie mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und Muskat, Deckel drauf und kurz köcheln lassen.

Jetzt können Sie den Spinat zum Abtropfen in ein Sieb schütten .

Wir brauchen Pizzateig, entweder selbstgemacht oder Tiefkühl, da gibt's paar gute Produkte auf dem Markt.

Den Pizzateig ausrollen und bisschen gehen lassen.

Mischen Sie Blattspinat mit Feta, Ei,
etwas feingeriebene Zitronenschale,
Paniermehl und Frischkäse.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Legen Sie ein Backblech mit dem Pizzateig aus,
ziehen mit der Spinatmasse Reihen drauf
und schneiden den Teig Links und rechts ab und klappen den über die Spinatmischung.

Noch bisschen Schafskäse drüber streuen und bei 200 ° im Ofen 15 Minuten backen.