



Gefüllte Pide mit Spinat, Schafskäse und Ei

(ca. 4 Portionen)

Zutaten:

Für den Hefeteig

150 ml Wasser, lauwarmes
½ Würfel Hefe
1 Prise Zucker
450 g Mehl
1 Prise Salz
2 EL Joghurt
2 EL Sonnenblumenöl

Für die Füllung

500 g Spinat, frischer
1 Zwiebel
Salz und Pfeffer
Muskat
300 g Schafskäse
4 Eier
1 Eigelb
1 EL Milch

Zubereitung:

In einer Schüssel die Hefe und den Zucker im lauwarmen Wasser auflösen. Dann Mehl, Salz, Joghurt und Sonnenblumenöl hinzufügen und den Teig mit der Hand kneten, bis er weich und glatt ist. An einem warmen Ort mindestens 45 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Inzwischen den frischen Spinat waschen und die Stiele entfernen. Die Zwiebel klein schneiden und in der Pfanne anschwitzen. Den gewaschenen Spinat ebenfalls klein schneiden, zu den Zwiebeln geben und andünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat nach Geschmack würzen. Den Spinat etwas abkühlen lassen. Den Schafskäse in sehr kleine Stücke schneiden und unter den Spinat rühren. 3 Eier unter die Masse heben.

Den Teig in 4 - 6 gleich große Portionen teilen und zu länglich-ovalen Fladen ausrollen. Die Spinat-Schafskäse-Masse in die Mitte geben, die Ränder nach innen klappen und an den Enden verdrehen.

Ein Ei verquirlen und auf die sichtbare Spinatmasse pinseln. Zuletzt 1 Eigelb mit der Milch verquirlen, die Ränder damit bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze mindestens 20 Minuten backen.