



Pide

Zutaten für 2 Portionen

- 225 g Dinkelmehl
- 150ml Wasser
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- ¼ Würfel Hefe
- 100 g Joghurt
- Etwas Minze
- Paprikapulver
- 400 g Aubergine
- 30 g Tomatenmark
- Olivenöl
- Etwas Honig
- 150 g Feta

Zubereitung

- Hefe in lauwarmem Wasser auflösen. 2 EL Joghurt mit Honig und 2 EL Olivenöl mischen und hinzufügen. Mehl mit Salz vermengen, Hefemischung dazugeben und verkneten. Den Teig 1 Stunde gehen lassen.
- Knoblauch hacken und Aubergine in Scheiben schneiden. Das Olivenöl erhitzen, Knoblauch und Aubergine mit Tomatenmark, Paprikapulver, Salz und Gewürzen 10 Minuten dünsten.
- Minze waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Die Hälfte unter das Gemüse mischen.
- Hefeteig auf einer bemehlten Fläche nochmal kneten und in gleich große Teile teilen. Die Portionen länglich ausrollen, zu Schiffchen formen und mit der Füllung belegen sowie Feta darüber bröseln. Die Ränder so auslassen, dass sie nach innen geklappt werden können.
- Im Backofen bei 240°C Ober-/Unterhitze etwa 10 Minuten backen, etwas abkühlen lassen und mit dem restlichen Joghurt und Minze servieren.