

Pide mit Spinatfüllung

Teig - Für 4 Portionen brauchst du:

+ 250ml	Milch
+ 1 Würfel	Hefe
+ 50g	Butter/ Margarine
+ 600g	Mehl
+ 1 Prise	Zucker
+ 1 TL	Salz
+ 2	Eier

Füllung - Für 4 Portionen brauchst du:

+ 200g	TK Spinat
+ 400g	Cocktailtomaten
+ 250g	Schafskäse/Mozzarella
+ 1	Zwiebel
+ 1	Knoblauchzehe
+ 1	Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung

1. Erwärme Milch, Margarine/Butter und eine Prise Zucker in einem Topf. Löse die Hefe vorsichtig darin auf.
2. Gib Mehl, Salz und Eier in eine Rührschüssel. Schütte die erwärmte Hefemilch über die Mehl-Eiermasse und knete den Teig. Decke den Hefeteig für etwa 30 Minuten zu und stelle ihn an einen warmen Ort.
3. Tauge den Spinat im Topf auf und schütte die Flüssigkeit ab.
4. Schneide Zwiebel, Knoblauch und Tomaten fein und mische sie unter den Spinat. Brösel nun den Schafskäse unter die Masse und würze sie mit Salz und Pfeffer.
5. Heize den Backofen auf 200 Grad (Ober-Unterhitze) vor.
6. Forme vier Kugeln aus dem Teig und rolle sie auf einer bemehlten Fläche aus. Gib sie dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
7. Verteile die Spinatmasse gleichmäßig in die Teigmitte der vier ovalen Teigteile. Klappe die Teigländer anschließend nach innen, sodass kleine Teigschiffchen entstehen.
8. Bestreiche die Ränder mit Ei und gib die Teigschiffchen für 20 Minuten in den Ofen.
9. Geschafft! Guten Appetit 😊