

## Pide mit Ziegenkäse, Apfel und Walnuss





Zubereitungszeit 20min





## Zutaten

für 4 Portionen

Wasser	150 ml
Hefe, frisch	0.25 St.
Zucker	1 EL
Weizenmehl, Type 405	300 g
Salz	
Eier	1 St.
Olivenöl	3 EL
Zwiebeln, gelb	1 St.
Äpfel, rot	3 St.
Zitronen	1 St.
Walnusskerne	4 EL
Ziegenkäserolle	200 g
Senf	1 TL
Pfeffer, schwarz gemahle	n
Oregano, getrocknet	1 TL
Butter	1 EL

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne, Ofenrost

- 1. In eine Schüssel lauwarmes Wasser füllen. Hefe in das lauwarme Wasser bröckeln und mit Zucker auflösen. Zugedeckt ca. 10 Min. gehen lassen. Anschließend in einer Schüssel mit Mehl, Salz, Eiern und 1 EL Olivenöl zu einem glatten Teig verkneten. Erneut 1 Std. gehen lassen.
- 2. Zwiebel halbieren, schälen und fein würfeln. Äpfel waschen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und würfeln. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Walnüsse grob hacken. Ziegenkäse grob würfeln.
- 3. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl auf hoher Stufe erhitzen und Zwiebel ca. 1 Min. andünsten. Äpfel und Walnüsse zugeben und mit Senf, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Oregano würzen und abschmecken.
- 4. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Teig in 4 gleichgroße Portionen aufteilen und nicht zu dünn oval ausrollen. Mit der Apfel-Walnuss-Mischung belegen und Ziegenkäse darauf verteilen, dabei ca. 2 cm Rand freilassen. Die beiden länglichen Seiten umklappen und die Spitzen oben und unten fest zusammendrücken, sodass die Schiffchenform entsteht.
- 5. Pide im Ofen ca. 30 Min. backen, bis sie goldbraun sind. Aus dem Ofen nehmen und die Ränder mit etwas Butter bestreichen. Pide mit Ziegenkäse, Apfel und Walnuss warm servieren.

**Guten Appetit!** 

## Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	672 kcal
Kohlenhydrate	88 g
Eiweiß	21 g
Ballaststoffe	9 g
Fette	27 g