




Pide mit Ziegenkäse, Apfel und Walnuss



 Zeit gesamt
1h 40min

 Zubereitungszeit
20min

 Schwierigkeit
Mittel

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.
Walnüsse	4 EL
Ziegenkäserolle	200 g
Senf	1 TL
Pfeffer, schwarz	
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	671 kcal		
Kohlenhydrate	88 g	Ballaststoffe	9 g
Eiweiß	21 g	Fette	27 g