

... > Spezielles > Party

---

## Türkische gefüllte Pide



Druck



Teilen




Speichern

★★★★☆ 4.62 (79 Bewertungen)

 67 Kommentare

 60 Min.

 normal

 11.10.2009

 912 kcal

---

---

## Weitere Rezepte - genauso gut!

---

## Zutaten

8



Portionen

1 kg Mehl, Type 405

1 Würfel Hefe

1 Pck. Backpulver

150 g Naturjoghurt (3,5 % oder 1,5 %)

4 Ei(er)

150 ml Öl, z. B. Sonnenblumenöl

1 EL Salz

200 ml Wasser, warmes

250 g Hackfleisch

200 g Schafskäse

1 Bund Petersilie

3 m.-große Zwiebel(n)

2 EL Tomatenmark

2 EL Margarine

20 g Schwarzkümmel

50 g Sesam

Salz und Pfeffer

---

## Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
912	31,13 g	44,02 g	96,72 g

---

## Zubereitungstipps

---

---

## Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 1 Stunde    🕒 Ruhezeit ca. 1 Stunde    🕒 Gesamtzeit ca. 2 Stunden

Die Hefe mit 1 EL Salz und 200 ml warmem Wasser verrühren, bis die Hefe aufgelöst ist. 3 Eier, Joghurt und Öl dazugeben und alles gut verrühren. Mehl und Backpulver dazugeben und den Teig mit der Hand durchkneten. Falls er zu klebrig wird, noch etwas Öl unterkneten. 30 Minuten ruhen lassen, in der Zwischenzeit die Füllungen zubereiten.

Für die Hackfleischfüllung das Hack und die gewürfelte Zwiebel in der Margarine anbraten, wenn das Fleisch braun und krümelig ist, das Tomatenmark mit anrösten und alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Schafskäsefüllung den zerbröckelten Käse mit gehackter Petersilie gut vermischen.

Den Teig zu Kugeln formen, etwa so groß wie kleine Mandarinen. Den Arbeitsbereich mit etwas Öl bestreichen und die Teigkugeln ausrollen, bis sie die Größe von ca. einer Untertasse haben. Die gewünschte Füllung in die Mitte der Teigplatten geben und die Kreise zu Halbmonden umklappen, mit den Fingerspitzen die Ränder andrücken. Die Teighalbmonde auf ein Blech mit Backpapier legen und mit verquirltem Ei

bestreichen. Nach Belieben mit Schwarzkümmel und Sesam bestreuen  
und dann im vorgeheizten Ofen bei Umluft 200 Grad auf der mittleren Schiene  
ca. 15 Minuten backen, bis die Pide goldbraun sind.

## Rezept von

Sevinc24

---

---

## Tipps & Trends

---

## **Video Empfehlungen**

---

## **Markenrezepte bei Chefkoch**

---

## **Kommentare**

---

21.06.2021 07:52

ProseccoLA

Danke für das tolle Rezept. Habe auf die Hackfleischfüllung noch ein paar kleine Würfel Schafskäse gegeben und mit Pul Biber gewürzt.

**Antworten**

---

26.04.2021 23:29

mohsrose

Hallo, lassen sich die Teigtaschen gut einfrieren?

**Antworten**

---

17.02.2021 14:36

Münsterarko

Habs heute mal wieder gemacht und zu spät gemerkt, dass der Joghurt aus war. Es geht auch sehr gut mit 75g Frischkäse und 75g Milch statt 150g Joghurt im Teig.

Immer wieder nur lecker.

Heute mit Füllung aus Spinat, Hirten- und Frischkäse, 1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe.

**Antworten**

---

07.11.2020 10:07

Gwendolyn86

P.s. Man kann auch super Ayran nehmen. :-)

**Antworten**

---

07.11.2020 10:06

Gwendolyn86

Super lecker, danke für das super tolle Rezept <3

**Antworten**

---

---

13.03.2010 23:12

danie00

habe ich heute zum ersten mal gemacht es war sehr lecker

**Antworten**

---

14.03.2010 02:59

Sevinc24

Hallo danie00,  
danke für deinen Kommentar, freut mich!  
LG

**Antworten**

---

03.11.2009 13:52

sinaidi

Hallo Sevinc24,

habe die Pide heute gebacken und sie haben sehr lecker geschmeckt!

Weil ich kein Hackfleisch und auch nur wenig Feta zur Hand hatte, habe ich eine Mischung aus

Feta, Paprika, Mais, Tomatenmark und den o. a. Gewürzen hergestellt. Das Ergebnis waren super leckere Pide.

Den Teig habe ich genau nach Anleitung gemacht, obwohl ich Bedenken hatte, dass die Hefe sich nicht so gut mit dem sofort zugegebenen Salz verträgt.

Der Teig ist trotzdem sehr fluffig geworden und ich werde die Pide bestimmt noch oft backen, die Füllung dabei jeweils mit den vorhandenen Zutaten zubereiten.

Mit diesem Rezept lässt sich also gut experimentieren...

Übrigens habe ich von der Teigmenge 26 Pide erhalten.

Liebe Grüße, sinaidi

**Antworten**

---

03.11.2009 14:42

Sevinc24

Hallo Sinaidi,

ja mit der Füllung kann man variieren, wenn ich z.B. keine Hackfüllung mehr habe, nehme ich ne Tafel Schoki, zerkleinere sie und mische sie mit dem Teig, so kommen Schokobrotchen raus:))

Mit gekochten Kartoffeln (zerdrückt), Zwiebeln und Tomatenmark ist es auch sehr lecker.

LG

**Antworten**

---

04.11.2009 09:06

sinaidi

Hallo Sevinc24,

das ist eine Super-Idee mit der Schokolade. Da gibt es sicherlich tolle Variationen, vielleicht mit etwas Chili...

Auch kann ich mir gut vorstellen, dass man die Pide mit einer Obst-Nuss-Mischung füllt.

Werde bestimmt einiges ausprobieren und dann berichten.

LG, sinaidi

**Antworten**

---

**Folge uns**





## **Unternehmen**

[Presse](#)

[Jobs](#)

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

## **Quicklinks**

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

## **Newsletter**

[Zum Newsletter anmelden](#)

## **Wir sind für Dich da**

[FAQ](#)

## **Live Rezeptsuchen**

[bbblechkuchen rezepte](#), [buchweizenboden rezepte](#), [cookies rezepte](#), [gemüseburger rezepte](#), [grillpfannen rezepte](#), [karttiefeln rezepte](#), [limoschnitte rezepte](#), [pfifferlingsauce rezepte](#), [tassenkuchen rezepte](#), [torten rezepte](#)

