

Für 6 Personen

Pidefladen mit Faschiertem

Zutaten

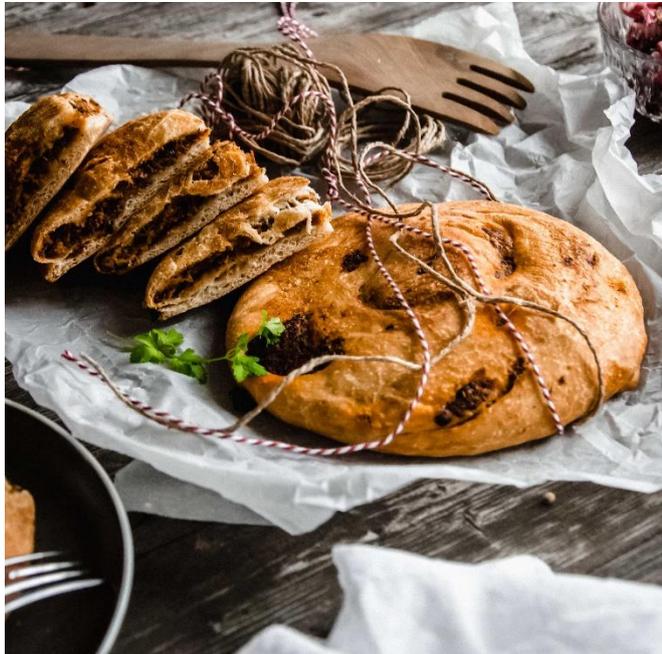
Für den Teig

500 g glattes Mehl
1 Würfel frische Hefe
1 TL Salz
2 TL Zucker
100 g Joghurt
200 ml Wasser lauwarm
5 cl Öl

Für die Füllung

3 gekochte Kartoffel
500 g Faschiertes
1 Zwiebel
5 Knoblauchzehen
1 kleines Stück Ingwer
1 EL Tomatenmark

Gewürze: Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel, Kardamom (!!), Paprika, Thymian, Petersilie



Zubereitung

- Die Zutaten für den Teig zu einem geschmeidigen Germteig vermengen und 1 h rasten lassen
- Derweil die Fülle vorbereiten
- Zwiebel in einer Pfanne goldbraun anrösten. Faschiertes zugeben und mitrösten, erst gegen Ende der Röstzeit Knoblauch und Ingwer begeben und mitrösten. Am Schluss Tomatenmark zugeben und in der heißen Pfanne durchmengen.
- Kartoffel noch heiß pressen und etwas abgekühlt und zu der ebenso abgekühlten Fleischmasse geben.
- Mit den Gewürzen gut vermischen. Beim Kardamom und dem Kreuzkümmel nicht zu viel nehmen, aber auf keinen Fall verzichten. Gibt das gewisse extra!
- Germteig in zitronengroße Stücke teilen – Dessertteller groß ausrollen und den Kreis einmal bis zur Mitte einschneiden. Eine Tüte rollen und auf den Spitz stellen und platt drücken (Details siehe Video)
- Die fertigen Fladen nochmal 20 min rasten lassen
- In einer beschichteten Pfanne ohne Fett oder im Backrohr bei 220° ca 8-10 min backen.

Beilagenempfehlung: frischer Blattsalat, Hummusdip, Sauerrahmdip oder Knoblauchöl

Gut als kreatives Fingerfood, Snack oder als spezielles Hauptgericht (Oma wird staunen)