

REZEPT

Pide mit Garnelen, Fenchel und Meerrettich

Zutaten

Pide:

- 450 g Mehl (Typ 550)
- 1 TL Salz
- 20 g Hefe, frisch
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Pfeffer, gemahlen
- 250 ml Wasser, lauwarm
- 1 EL Joghurt
- 1 EL Pflanzenöl

Kräutercreme:

- 1 Bund Petersilie, glatt
- 1 TL Tomatenmark
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Schamel Bayerischer Meerrettich Scharfwürzig
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

Belag:

- 2 Fenchel
- 100 g Kirschtomaten
- 250 g Garnelen, ohne Kopf und Schale

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde bilden. Hefe in lauwarmen Wasser lösen und in die Mulde geben. Salz, Zucker, Pfeffer hinzugeben und das Ganze zu einem homogenen Teig verkneten. Den Teig mit Klarsichtfolie abdecken und für ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Petersilie waschen, trocknen und zupfen. Petersilie mit Tomatenmark, Olivenöl, Meerrettich, Salz und Pfeffer fein mixen. Fenchel

waschen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren.

Garnelen für 30 Sekunden in einen Topf mit kochendem Wasser geben, abschütten und der Länge nach halbieren.

Backofen auf 220 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Den Teig in vier gleiche Kugeln teilen und diese oval ausrollen. Die Teigstücke mit der Petersilie-Meerrettich-Masse bestreichen, dabei einen ca. 1-2 cm breiten Rand lassen. Den Rand über die Länge einschlagen, die Enden überlappen und festdrücken.

Joghurt mit Pflanzenöl vermischen und die Ränder der Pide damit bestreichen. Garnelen, Fenchel und Tomaten auf der Pide anrichten und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech für ca. 10 Minuten auf oberster Schiene in den Backofen geben.

Nach Belieben mit Schamel Bayerischer Meerrettich Scharfwürzig garnieren.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
