

Spinat-Feta-Pide mit Tomaten-Petersilien-Salat, Aioli

Für zwei Personen

Für den Teig:

100 ml Milch	$\frac{1}{2}$ Würfel Hefe	330 g Mehl
1 Prise Zucker	1 TL Salz	

Für die Füllung:

200 g Babyspinat	2 rote Zwiebeln	4 Soloknoblauchzehen
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Fertigstellung:

4 Eier	100 g Feta	Sesam, Schwarzkümmel
--------	------------	----------------------

Für den Salat:

300 g Cocktailtomaten	2 Zitronen, davon Saft	40 g glatte Petersilie
1-2 EL Agavendicksaft	50-100 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Aioli:

1 Zitrone, davon Saft	1 Soloknoblauch	2 TL Knoblauchpaste
50 ml Sojamilch	1 TL Senf	Agavendicksaft
100-120 ml Rapsöl	Salz, Pfeffer	

Für den Teig:

Den Backofen auf 240 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen, idealerweise einen Pizzastein darin erwärmen.

Hefe in lauwarmer Milch auflösen und mit 60 ml Wasser, Zucker Mehl und Salz zu einem Teig vermengen und an einem warmen Ort gehen lassen.

Für die Füllung:

Zwiebeln abziehen, würfeln und in Olivenöl glasig braten. Knoblauch ebenfalls würfeln und dazugeben. Wenn beides etwas Farbe hat, Babyspinat dazugeben und etwa 30 Sekunden warten bis der Spinat zusammenfällt. Pfanne vom Herd nehmen. Pfeffern und leicht salzen.

Für die Fertigstellung:

Teig zu zwei Ovalen ausrollen. Die Füllung jeweils in die Mitte geben, Feta kleinschneiden und dazu geben. Mit dem Teig kleine Schiffchen formen. Zwei Eier trennen. Pide mit Eigelb bestreichen. Sesam und Schwarzkümmel darauf verteilen.

Auf den heißen Pizzastein oder das Backblech geben und je mittig ein aufgeschlagenes Ei darauf geben. Bei unterster Schiene 10-15 Minuten backen.

Für den Salat:

Zitronen halbieren und auspressen. Zitronensaft mit Olivenöl, Agavendicksaft, Salz und Pfeffer zu einem Dressing abschmecken.

Cocktailtomaten halbieren. Petersilie zupfen, kleinhacken und beides mit dem Dressing vermischen. Ziehen lassen.

Für die Aioli:

Zitrone halbieren und auspressen. Sojamilch und Senf in ein hohes Gefäß geben. Mit dem Stabmixer mixen und dabei Öl zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Zitronensaft, Knoblauchpaste und Soloknoblauch hinzugeben. Mit etwas Agavendicksaft abschmecken und kalt stellen.

Saskia Wangler am 10. Mai 2023