

Pide - Fladenbrot auf türkisch:



Zutaten:

1 Aubergine
1 gelbe Paprika
1 rote Zwiebel
2 EL. Olivenöl
100 g Chorizzo
1 Pide
100 g mitteljunger Käse
50 g schwarze Oliven
1 EL. ital. Kräuter
3 Tomaten
1 Zucchini
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1 Aubergine, 1 Zucchini, 1 gelbe Paprika, 1 rote Zwiebel und 3 Tomaten in grobe Stücke schneiden,
auf dem Backblech oder in einer niedrigen Ofenschale mit 1 EL. ital. Kräutern und 2 EL. Olivenöl vermischen
und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Im heißen Grill in 8-10 Min. schön braun rösten. Regelmäßig umrühren.
Das türk. Fladenbrot der Länge nach durchschneiden.

Den unteren Teil mit 100 g Chorizzo und 100 g Käsescheiben belegen.

Das geröstete Gemüse und 50 g schwarze, kernlose Oliven in grobe Stücke hacken und darüber streuen,
mit dem oberen Teil des Fladenbrotes abdecken.
Mit Olivenöl bestreichen und ein wenig Chilipulver darüber streuen.

Das Brot im vorgeheizten Backofen bei 200 °C in 15 Min. knusprig braun backen.