



vegetarische Pide

Den Feta in kleine Würfel schneiden, mit Crème fraîche und Oregano in eine Schüssel geben. Die Frühlingszwiebeln in kleine Ringe schneiden, ebenfalls in die Schüssel geben und alles gut verrühren. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Die ausgerollten Pide mit der Masse belegen und bei 230° Umluft, mittlere Schiene, für ca. 10 Minuten fertig backen.

Wer möchte kann noch etwas geriebenen Käse über die Pide geben.



Zutaten für 3 Pide:

180	g	Feta
1	Bund	Frühlingszwiebeln
1	EL	Crème fraîche
2	EL	Oregano
		Salz
		Pfeffer

Außerdem

Pide - Teigrezept

(www.mestragon.de/rezepte/pide-teigrezept/)