

Pide-Herzen alla Carbonara

mit Römer-Schinken

Was du dazu benötigst

Pideteig:

10g Germ, frisch
100ml Wasser, lauwarm
250g Weizenmehl, glatt
4 EL Joghurt
3 EL Olivenöl
10g Salz

Belag:

6 Blätter Römer-Schinken
150g Creme Fraîche
1 Knoblauchzehe
½ TL Salz
1 TL Kräuter, getrocknet
1 kleine rote Zwiebel
Etwas Parmesan
Basilikumblätter zum Garnieren



Zubereitung

Für den Pideteig Germ in lauwarmem Wasser auflösen und 10 Minuten ruhen lassen.

Mehl, Joghurt, Olivenöl, Salz sowie das Germ-Gemisch in eine Rührschüssel geben und auf kleinster Stufe 10 Minuten kneten. Den Teig zugedeckt 45 Minuten ruhen lassen.

Creme Fraîche mit einer zerdrückten Knoblauchzehe, Salz und getrockneten Kräutern glattrühren. Zwiebel schälen und in feine Scheiben schneiden.

Den Teig in 6 gleichgroße Teile schneiden und zu Kugeln formen. Jede Kugel flach ausrollen und mit den Händen zu einem Herz formen. Den Rand mit den Fingern ca. 1cm breit einschlagen und gut festdrücken.

Backofen auf 200°C Heißluft vorheizen.

Die Herzen mit Creme Fraîche bestreichen und mit Zwiebeln belegen. Den Rand mit Olivenöl bepinseln und im Backofen 13 - 15 Minuten backen.

Die Pide-Herzen aus dem Backofen nehmen und etwas abkühlen lassen.

Den Römer-Schinken der Länge nach zu Rosen aufrollen und auf die Herzen setzen.

Mit frisch geriebenem Parmesan sowie Basilikumblättern garnieren.

Tipp

Der Teig kann ganz einfach bereits am Vortag zubereitet werden und wird im Kühlschrank gelagert. Bitte den Teig 1h vorm Verarbeiten aus dem Kühlschrank nehmen.

Portionen

2 Portionen

Dauer

75 Minuten

Level

Mittel

