



Aus dem Kosovo

Ein Rezept von Frau Hatje B.

Mitarbeiterin im AWO Seniorenzentrum am Stadtgarten

Ihr Kommentar zum Rezept: „Pite kommt sehr gut an - wenn die Kinder z.B. etwas zum Verköstigen in der Schule (Tag der offenen Tür, Sammlung Klassenkasse, sonstige Feste) benötigen - mache ich Pite. Und bekomme immer die Rückmeldung wie gut es geschmeckt hat und dass alles ratzputz verkauft wurde“



Pite



Alle Rezepte aus den Einrichtungen der AWO Württemberg befinden sich unter:
www.awo-stellenangebote.de/kulinarische-schaetze.html



Aus dem Kosovo

Ein Rezept von Frau Hatje B.

Mitarbeiterin im AWO Seniorenzentrum am Stadtgarten

Ihr Kommentar zum Rezept: „Pite kommt sehr gut an - wenn die Kinder z.B. etwas zum Verköstigen in der Schule (Tag der offenen Tür, Sammlung Klassenkasse, sonstige Feste) benötigen - mache ich Pite. Und bekomme immer die Rückmeldung wie gut es geschmeckt hat und dass alles ratzputz verkauft wurde“

Pite

Teig

500g Mehl
1TL Salz
200ml warmes Wasser

Füllung

Etwas Fett zum Anbraten
Salz
100g Schmand
500g Spinat (vorab kurz in heißem Wasser abkochen)
Sonnenblumenöl
Mehl zum Ausrollen

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel 1 Löffel Salz hinzugeben und lauwarmes Wasser. Dann zum Teig kneten. 10 min ruhen lassen.

Dann den Teig in jeweils 10 Kugeln halbieren und diese 10 Kugeln einzeln ausrollen und nicht zu groß (mittig etwa). Nachdem 10 ausgerollt wurden alle 10 mit Öl beschmieren und alle einzeln übereinander legen. so dass ein Turm entsteht.

Nach dem ein Blech (sehr groß) mit Öl beschmieren und den gestapelten Teig soweit ausbreiten das er in die Form des Bleches passt.

Anschließend kommt die entsprechende Füllung drauf (Spinat; Käse... etc.) Dann kommt der andere Teig Teil oben drauf den man genauso wie den ersten zubereitet.

(10 Kugeln ausrollen mit Öl beschmieren und wieder aufeinander wie einen Turm legen und ausbreiten das es auf das andere drauflos passt.)

Das kommt über die Füllung. Anschließend die Enden zusammenlegen und zusammen kneten. Die Oberfläche zu guter Letzt mit Öl beschmieren und dann in den vorgeheizten Backofen, der auf 250 Grad gestellt wird, reinschieben und für etwa 20 min backen lassen.

Wenn Sie sehen, dass es goldbraun wird, wissen Sie, dass es fertig ist.

Und dann mit einem Küchentuch abdecken und für paar Minuten ruhen lassen und anschließend mit Joghurt servieren.



Alle Rezepte aus den Einrichtungen der AWO Württemberg befinden sich unter:
www.awo-stellenangebote.de/kulinarische-schaetze.html