

# Hackfleisch-Pizza

Pizza

## Zutaten (20 Stücke)

- » 3 Scheiben Weißbrot
- » 3 Zwiebel(n)
- » 3 Knoblauchzehe(n)
- » 1 rote Paprika
- » 1 grüne Paprika
- » 1 gelbe Paprika
- » 150g gef. Oliven
- » 200g Lauchzwiebel(n)
- » 1,5kg Hackfleisch
- » 2 Ei(er)
- » 2 TL Senf
- » 1 EL Tomatenmark
- » Salz & Pfeffer
- » Paprika-Pulver (edelsüß)
- » 2 EL Öl
- » 375g Tomate(n)
- » 75g Crème fraîche
- » 125ml Chilisoße
- » 175g ger. Gouda

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

91-120min

## Zubereitung

1. Weißbrot in kaltem Wasser einweichen. Zwei Zwiebeln schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Paprika waschen, putzen und halbieren. Jeweils eine halbe gelbe, grüne und rote Paprika fein würfeln. Hälfte der mit Paprika gefüllten Oliven fein hacken. Lauchzwiebeln putzen, waschen und die Hälfte in feine Ringe schneiden.

2. Brotscheiben gut ausdrücken und mit Hack, Eiern, gehackten Oliven, Senf, Tomatenmark, Salz, Pfeffer und Paprika verkneten. Gehacktes Gemüse unterheben. Hackmasse gleichmäßig auf die gefettete Fettpfanne (ca. 32x36cm) des Ofens drücken und im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 15min vorbacken.

3. Eine Zwiebel schälen und grob würfeln. Übrige Lauchzwiebeln und restliche Paprikaschoten in grobe Stücke schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel darin andünsten. Lauchzwiebeln und Paprika zufügen und 4-5min mitdünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Tomaten waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Restliche Oliven in Scheiben schneiden. Crème fraîche mit Chilisoße und 50ml Wasser verrühren. Tomatenscheiben auf die Hackmasse geben und die Soße darüber verteilen. Gemüse und Olivenscheiben auf der Pizza verteilen und mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C weitere ca. 45min backen. Mit Kräutern garniert servieren. Dazu schmecken Baguette und grüner Blattsalat.

Nährwerte: 250kcal/E21g/F15g/KH11g pro Stück

angelegt am: 21.07.2004

Rezept-Nr: 1173

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke