



Hackfleischpizza mit Paprikarelish

würzig-fein mit Knoblauch und Oregano



40-50min



2 Personen

Fleischliebhaber kommen heute voll auf ihre Kosten! Wir toppen unsere Pizza nämlich mit aromatisch gebratenem Rinderhack, das mit zart schmelzendem Käse eine unwiderstehliche Liaison eingeht. Für den besonderen Kick garnieren wir unser Werk mit einem pikanten Paprikarelish. Wer es feuriger mag, kann mit Chiliflocken den Schärfegrad nach oben drehen. Da läuft uns doch jetzt schon das Wasser im Munde zusammen!

Was du von uns bekommst

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 1 gelbe Paprika
- 1 rote Paprika
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Packung Pizzateig ¹
- 1 Dose Tomatenmark
- 1 Päckchen getrockneter Oregano
- 100g geriebener Gouda ⁷
- 1 Päckchen Chiliflocken

Was du zu Hause benötigst

- 1 EL Senf ¹⁰
- 60ml Essig
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Honig oder Zucker

Küchenutensilien

- Backofen und Backblech
- mittelgroßer Topf
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Schaumkelle

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1206kcal, Fett 53.1g, Kohlenhydrate 121.2g, Eiweiß 53.8g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Paprika** vierteln, entkernen und quer in dünne Streifen schneiden.



4. Paprikarelish zubereiten

Die **restlichen Zwiebeln**, den **restlichen Knoblauch** und die **Paprika** in einen mittelgroßen Topf geben. 1 EL Senf, 60ml hellen Essig, 2 EL Honig oder Zucker, 1 TL Salz und 100ml Wasser hinzufügen. Alles gut verrühren, bis der Honig oder der Zucker sich auflöst, dann aufkochen lassen und bei niedriger Hitze 10-15Min. köcheln lassen.



2. Hackfleisch braten

Die **1/2 des Knoblauchs** und die **1/2 der Zwiebeln** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1 EL Olivenöl 3-4Min. anschwitzen. Das **Hackfleisch** und je 1/2 TL Salz und Pfeffer hinzufügen und bei mittlerer bis starker Hitze unter gelegentlichem Rühren 5-6Min. braten, bis das **Hackfleisch** nicht mehr rosig und ggf. austretendes Wasser vollständig verdampft ist. Die Pfanne vom Herd nehmen.



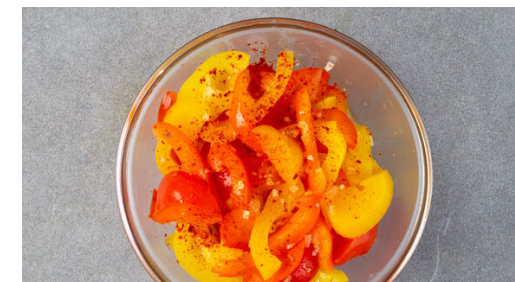
5. Pizza belegen

Den vorgebackenen **Teig** gleichmäßig mit dem **Tomatenmark** bestreichen. Den **Oregano** und die **1/2 des Käses** über den **Teig** streuen, dann das **Hackfleisch** und den **restlichen Käse** darauf verteilen. Die **Pizza** 10-12Min. im Ofen backen, bis der **Teig** knusprig und der **Käse** goldgelb ist.



3. Teig vorbacken

Inzwischen den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Den **Teig** im Ofen 5-7Min. vorbacken, bis er stellenweise leicht gebräunt ist, dann aus dem Ofen nehmen.



6. Paprika verfeinern

Die **Paprika** vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Wenn Kinder mitessen, eine Portion **Paprika** mit einer Schaumkelle abnehmen und beiseitestellen, die **restliche Paprika** nach Geschmack mit den **Chiliflocken** würzen, dann ebenfalls mit einer Schaumkelle aus dem Topf nehmen. Die **Pizza** aus dem Ofen holen, in Stücke schneiden und mit dem **Paprikarelish** garniert servieren.