



Hackfleischpizza mit Paprikarelish

würzig-fein mit Knoblauch und Oregano



40-50min



3-4 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

- 3 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 2 gelbe Paprika
- 2 rote Paprika
- 2 Packungen Rinderhackfleisch
- 2 Packungen Pizzateig ¹
- 2 Dosen Tomatenmark
- 1 Päckchen getrockneter Oregano
- 200g geriebener Gouda ⁷
- 1 Päckchen Chiliflocken

Was du zu Hause benötigst

- 1 EL Senf ¹⁰
- 80ml Essig
- Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Honig oder Zucker

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- mittelgroßer Topf
- große 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 1183kcal, Fett 52.8g, Kohlenhydrate 116.4g, Eiweiß 53.4g



1. Gemüse schneiden

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



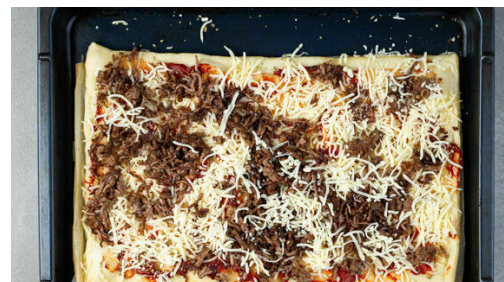
4. Paprikarelish zubereiten

Die **restlichen Zwiebeln**, den **restlichen Knoblauch** und die **Paprika** in einen mittelgroßen Topf geben. 1 EL Senf, 80ml hellen Essig, 3 EL Honig oder Zucker, 2 TL Salz und 100ml Wasser hinzufügen. Alles gut verrühren, bis der Honig oder der Zucker sich auflöst, dann aufkochen lassen und bei niedriger Hitze 10-15 Min. köcheln lassen.



2. Hackfleisch braten

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



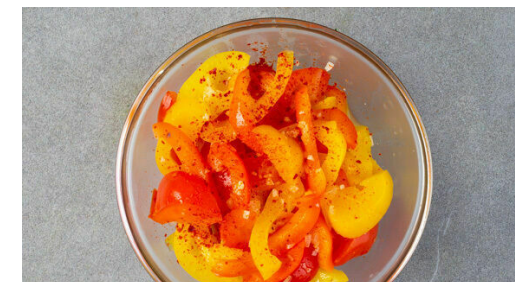
5. Pizzen belegen

Die **Teige** gleichmäßig mit dem **Tomatenmark** bestreichen. Den **Oregano** und die **1/2 des Käses** über die **Teige** streuen, dann das **Hackfleisch** und den **restlichen Käse** darauf verteilen. Die **Pizzen** 10-12 Min. im Ofen backen, bis der **Teig** jeweils knusprig und der **Käse** goldgelb ist. Je nach Ofen nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen.



3. Teige vorbacken

Inzwischen die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die **Teige** im Ofen 5-7 Min. vorbacken, bis sie stellenweise leicht gebräunt sind, 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 **Pizzen** aus dem Ofen holen, in Stücke schneiden und mit dem **Paprikarelish** garniert servieren.