



Hackfleisch-Pizza „Lahmacun-Style“

mit köstlicher Walnuss-Paprika-Sauce



ca. 35min



3-4 Personen

Was man in der Dönerbude oft als „Türkische Pizza“ auf der Karte findet, wurde tatsächlich erst in den 50er-Jahren in der ganzen Türkei bekannt und beliebt – ursprünglich stammt das Gericht von der arabischen Halbinsel. Wir haben das traditionelle Rezept etwas abgewandelt: Das Fladenbrot besteht aus Pizzateig und anstatt der häufig verwendeten Tomatenpaste gibt es eine aromatische Sauce aus Walnüssen und gebratener Paprika.

Was du von uns bekommst

- 2 Paprika
- 500g Rinderhackfleisch
- 1 Pck. edelsüßes Paprikapulver
- 2 Pck. Pizzateig¹
- 1 große Gurke
- 50g Walnusskerne²
- 3 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und 2 Backbleche
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß

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

Kochtipps

Je nach Ofen sollte die Position der Bleche nach der Hälfte der Backzeit getauscht werden, um ein gleichmäßiges Garen zu ermöglichen.

Allergene

Gluten (1), Schalenfrüchte (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1284kcal, Fett 69.6g, Kohlenhydrate 116.2g, Eiweiß 43.1g



1. Paprika vorbereiten

Den Ofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Paprika** jeweils entkernen, in sehr kleine Würfel schneiden und in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze ca. 6Min. braten, bis sie weich ist. 3 Knoblauchzehen schälen und fein würfeln.



2. Pizzen backen

Das **Hackfleisch** mit dem Knoblauch, dem **Paprikapulver**, ½TL Salz, 1 kräftigen Prise Pfeffer und 4EL Olivenöl vermengen. Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen. Das **Hackfleisch** gleichmäßig darauf verteilen, dabei einen Rand von ca. 1cm frei lassen. Im Ofen 10-15Min. backen, bis der Teig knusprig und goldbraun ist.



3. Gurken einlegen

Die **Gurke** längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. 4EL hellen Essig mit 2EL Zucker und ½TL Salz verrühren, bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben. Mit den **Gurkenscheiben** vermischen.



4. Sauce pürieren

Die **½ der Paprika** und die **Walnüsse** in ein hohes Gefäß geben und mit 4EL Wasser, 2EL Olivenöl, 1EL hellem Essig, 1EL Zucker und 1 kräftigen Prise Salz zu einer glatten Sauce pürieren.



5. Fertigstellen & servieren

Die **restliche Paprika** über den **Pizzen** verteilen. Die **Pizzen** mit der **Sauce** beträufeln und mit den **Gurken** garniert servieren.



6. Würz-Wünsche

Hackfleisch ist ein sehr guter Geschmacksträger für Würzmittel aller Art. Wer neben dem Knoblauch und dem Paprikapulver noch andere Geschmacksnuancen erleben möchte, kann zum Beispiel ganz stilecht etwas gemahlenen Kreuzkümmel (auch bekannt als Cumin) oder ein paar Chiliflocken unter das Hackfleisch mischen, bevor es auf die Pizzen kommt.