



Türkische Hackfleisch-Pizza

mit Feta und Tomaten-Gurken-Salat



20-30min



3-4 Personen

Wenn es Pizza gibt, sind alle happy! In dieser türkischen Variante namens Lahmacun wird der Teig mit Hackfleisch belegt, mit allerlei leckeren Gewürzen aufgepeppt und zum Schluss noch mit cremig-würzigem Fetakäse bestreut. Dazu gibt es einen frischen Gurken-Tomaten-Salat mit Zwiebeln und Petersilie.

- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 grüne Thai-Chilischote
- 2 Packungen Rinderhackfleisch
- 2 Dosen Tomatenmark
- 1 Päckchen Schawarma-Gewürzmischung
- 2 Gurken
- 3 Tomaten
- 10g frische Petersilie
- 1 Packung Fetakäse ⁷
- 1 Packung Tortillas ¹

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 707kcal, Fett 38.0g,
Kohlenhydrate 54.7g, Eiweiß 33.3g



4. Feta zerkrümeln

2. Hackfleisch würzen

5. Teig belegen

3. Salat zubereiten

6. Lahmacun garnieren

Die **Lahmacun** nach Belieben mit etwas **Salat** und den **Chilistreifen** garnieren und servieren. Den **restlichen Salat** dazu reichen.