



Türkische Hackfleisch-Pizza mit Feta

dazu 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.

Was du von uns bekommst

- 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 Fetakäse⁷
- 1 Packung Tortillas¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 734kcal, Fett 40.6g, Kohlenhydrate 58.7g, Eiweiß 34.9g



1. Zwiebel schneiden

Den Backofen auf 240°C Umluft (260°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen und halbieren, **eine Hälfte** in feine Streifen schneiden, die **andere Hälfte** fein würfeln. Die **Knoblauchzehe** schälen und fein würfeln. Die **Chilischote** längs halbieren, die Kerne entfernen und die **Chili** in möglichst feine Streifchen schneiden.



4. Feta zerkrümeln

Den **Feta** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln.



2. Hackfleisch würzen

Das **Hackfleisch** mit den **Zwiebeln**, dem **Knoblauch**, dem **Tomatenmark**, 1EL Olivenöl, der **Gewürzmischung** und Salz nach Geschmack gut verkneten.



5. Teig belegen

Die **Hackfleischmasse** gleichmäßig auf die **Tortillas** streichen und diese auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben. Den **Feta** auf dem **Hackfleisch** verteilen und die **Lahmacun** 5-7Min. im Ofen backen.



3. Salat zubereiten

Die **Gurken** längs vierteln, die Kerne mit einem Löffel herauskratzen und die **Gurke** in kleine Würfel schneiden. Die **Tomaten** ebenfalls in kleine Würfel schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Die **Gurken**, die **Tomaten**, die **Zwiebelstreifen** und die **Petersilie** mischen und mit Salz und Pfeffer sowie 2EL Olivenöl und 2TL Essig würzen.



6. Lahmacun garnieren

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