



## Türkische Pizza mit Rinderhack und Feta

mit versteckter Zucchini und Tomatensalat



20-30min



3-4 Personen

Dürfen wir vorstellen: ein echter Klassiker der Marley-Spoon-Küche, einfach, blitzschnell zubereitet und äußerst schmackhaft! Kann man mehr von einem Gericht erwarten? Wohl kaum. Mit geraspelter Zucchini verleihen wir dem Belag aus saftigem Rinderhackfleisch ein zusätzliches Quäntchen Raffinesse – und das ganz unsichtbar! Cremiger Feta, Petersilie und Tomatensalat fungieren als ehrwürdige Begleiter obendrauf und nebandran.



## Was du von uns bekommst

- 2 Zucchini
- 1 rote Zwiebel
- 2 Packungen Rinderhackfleisch
- 1 Packung passierte Tomaten
- 1 Päckchen Schawarma-Gewürzmischung
- 2 Packungen Flammkuchenteig<sup>1</sup>
- 3 Tomaten
- 10g frische Petersilie
- 2 Packungen Fetakäse<sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- Küchenreibe
- Sieb

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.

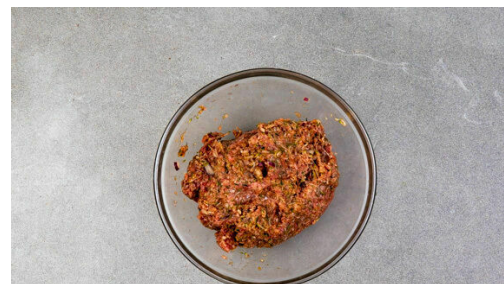
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 777kcal, Fett 37.6g, Kohlenhydrate 61.0g, Eiweiß 38.4g



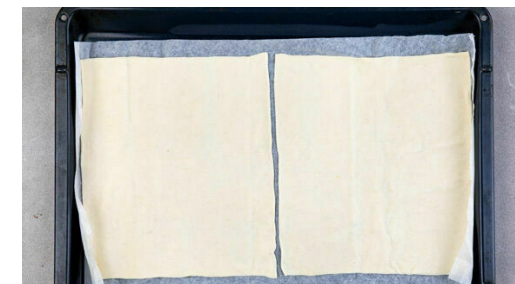
### 1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Zucchini** fein raspeln und in einem Sieb auspressen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln.



### 2. Hackfleisch verfeinern

Das **Hackfleisch** mit den **passierten Tomaten**, der **Zucchini**, den **Zwiebeln** und der **Gewürzmischung** verrühren, mit je 1-2 kräftigen Prisen Salz und Pfeffer würzen.



### 3. Teig ausrollen

Die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backbleche ausrollen und quer halbieren.



### 4. Teig belegen

Das **Hackfleisch** auf dem **Teig** verstreichen, an den Rändern ca. 1cm frei lassen. Die **Pizzen** im Ofen 15-20Min. backen, bis die Ränder knusprig sind.



### 5. Tomatensalat zubereiten

Die **Tomaten** achteln, den Strunk entfernen. Die **Petersilie** fein schneiden. Die **Tomaten** und die **1/2 der Petersilie** mit 1EL Olivenöl, 1EL Essig sowie Salz und Pfeffer vermengen. Den **Fetakäse** mit den Händen grob zerkrümeln.



### 6. Garnieren und servieren

Den **Käse** auf den noch heißen **Pizzen** verteilen und die **Pizzen** mit der **restlichen Petersilie** bestreut servieren, den **Tomatensalat** dazu reichen.