



Saftige Hackfleisch-Käse-„Pizza“

mit Paprika und gemischtem Salat



ca. 30min



1 Portion

Wer braucht schon Pizzateig, wenn die Basis saftiges Hackfleisch sein kann? Der im Ofen gebackene Hack-Boden aus gemischtem Hack von Rind und Schwein wird mit aromatischem Tomatenmark und einer herzhaften Schicht Cheddar vollendet. Dazu gibt gemischten Blattsalat mit knackigen Paprikawürfeln – die perfekte Kombination aus deftig und frisch!

Was du von uns bekommst

- 125g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 1 Pck. italienische Gewürzmischung
- 50g Panko-Paniermehl ²
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 75g geriebener Cheddar ³
- 1 Paprika
- 50g gemischter Salat

Was du zu Hause benötigst

- 1 Ei ¹
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier

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

Kochtipp

Falls du die Pizzaform nicht flach und rund bekommst, lege einfach ein Stück Backpapier auf die Hackmasse und rolle sie mit einem Nudelholz aus, bis sie die gewünschte Form und Dicke hat.

Allergene

Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion

Energie 922kcal, Fett 51.7g, Kohlenhydrate 47.7g, Eiweiß 62.6g



1. Fleisch würzen

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Das **Hackfleisch** mit der **½ der Gewürzmischung**, der **½ des Paniermehls**, **1 Eigelb** sowie Salz und Pfeffer nach Belieben gut verkneten. Mit angefeuchteten Händen zu einer Kugel formen.



4. Käse mitbacken

Das **Tomatenmark** auf der „Pizza“ verstreichen und den **Käse** darauf verteilen. Die „Pizza“ weitere ca. 5Min. backen, bis der **Käse** goldbraun geschmolzen ist.



2. „Pizza“ formen

Die **Hackfleischkugel** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit weiterhin angefeuchteten Händen zu einer flachen „**Pizza**“ drücken.



5. Dressing anrühren

Inzwischen für das **Dressing** 2TL Olivenöl mit 1TL hellem Essig und je 1 Prise Salz und Pfeffer in einer Salatschüssel verrühren.



3. „Pizza“ backen

Die „Pizza“ im Ofen 15-20Min. backen, bis das **Hack** goldbraun und gar ist.



6. Salat zubereiten

Die **Paprika** vierteln, entkernen und grob würfeln. Mit dem **Salatmix** unter das **Dressing** mengen. Die **Hackfleisch-Käse„Pizza“** nach Belieben in Stücke schneiden und mit dem **Salat** servieren.