



## Hackfleischpizza mit Paprikarelish

würzig-fein mit Knoblauch und Oregano



40-50min



3-4 Personen

Fleischliebhaber kommen heute voll auf ihre Kosten! Wir toppen unsere Pizza nämlich mit aromatisch gebratenem Rinder- und Schweinehack, das mit zart schmelzendem Käse eine unwiderstehliche Liaison eingeht. Für den besonderen Kick garnieren wir unser Werk mit einem pikanten Paprikarelish. Wer es feuriger mag, kann mit Chiliflocken den Schärfegrad nach oben drehen. Da läuft uns doch jetzt schon das Wasser im Munde zusammen!



- 3 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 2 gelbe Paprika
- 2 rote Paprika
- 2 Packungen gemischtes Hackfleisch (Rind & Schwein)
- 2 Packungen Pizzateig <sup>1</sup>
- 1 Päckchen Senf <sup>10</sup>
- 2 Dosen Tomatenmark
- 1 Päckchen getrockneter Oregano
- 200g Pizzakäse <sup>7</sup>
- 1 Päckchen Chiliflocken

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Honig oder Zucker
- Olivenöl
- 80ml Essig

- Backofen und 2 Backbleche
- mittelgroßer Topf
- große Pfanne
- Messbecher
- Schaumkelle

**Allergene**  
Gluten (1), Milch (7), Senf (10). Kann  
Spuren von anderen Allergenen  
enthalten.

Energie 1127kcal, Fett 50.9g,  
Kohlenhydrate 107.7g, Eiweiß 51.3g



Den Backöfen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und grob würfeln. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Paprika** vierteln, entkernen und quer in dünne Streifen schneiden.



Die **restlichen Zwiebeln**, den **restlichen Knoblauch** und die **Paprika** in einen mittelgroßen Topf geben. **1EL Senf**, 80ml (hellen) Essig, 3EL Honig oder Zucker, 2TL Salz und 100ml Wasser hinzufügen. Alles gut verrühren, bis der Honig oder der Zucker sich auflöst, dann aufkochen lassen und bei niedriger Hitze 10-15Min. köcheln lassen.



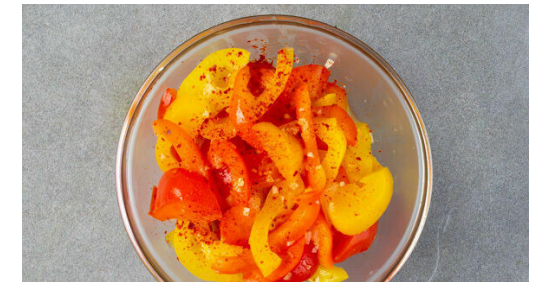
Die **1/2 des Knoblauchs** und die **1/2 der Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl 3-4Min. anschwitzen. Das **Hackfleisch**, 1TL Salz und 1/2TL Pfeffer hinzufügen, bei mittlerer bis starker Hitze unter gelegentlichem Rühren 5-6Min. braten, bis das **Hackfleisch** nicht mehr rosig und ggf. austretendes Wasser vollständig verdampft ist. Das **Hackfleisch** vom Herd nehmen.



Die **Teige** gleichmäßig mit dem **Tomatenmark** bestreichen. Den **Oregano** und die **1/2 des Käses** über die **Teige** streuen, dann das **Hackfleisch** und den **restlichen Käse** darauf verteilen. Die **Pizzen** 10-12Min. im Ofen backen, bis der **Teig** jeweils knusprig und der **Käse** goldgelb ist. Je nach Ofen nach der Hälfte der Zeit die Position der Bleche tauschen.



Inzwischen die **Teige** mit dem Papier nach unten auf zwei Backblechen ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die **Teige** im Ofen 5-7Min. vorbacken, bis sie stellenweise leicht gebräunt sind, dann aus dem Ofen nehmen.



Die **Paprika** vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Wenn Kinder mitessen, eine Portion **Paprika** mit einer Schaumkelle abnehmen und beiseitestellen, die **restliche Paprika** nach Geschmack mit den **Chiliflocken** würzen, dann ebenfalls mit einer Schaumkelle aus dem Topf nehmen. Die **Pizzen** aus dem Ofen holen, in Stücke schneiden und mit dem **Paprikarelish** garniert servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an. [📷](#) [📺](#) [📱](#) [#marleyspooning](#)