

DINNERLY



Hackfleisch-Pizza „Lahmacun-Style“

mit köstlicher Walnuss-Paprika-Sauce



ca. 35min



2 Portionen

Was man in der Dönerbude oft als „Türkische Pizza“ auf der Karte findet, wurde tatsächlich erst in den 50er-Jahren in der ganzen Türkei bekannt und beliebt – ursprünglich stammt das Gericht von der arabischen Halbinsel. Wir haben das traditionelle Rezept etwas abgewandelt: Das Fladenbrot besteht aus Pizzateig und anstatt der häufig verwendeten Tomatenpaste gibt es eine aromatische Sauce aus Walnüssen und gebratener Paprika.

WAS DU VON UNS BEKOMMST

- 1 rote Paprika
- 200g Rinderhackfleisch
- 1 Packung Pizzateig¹
- 1 Minigurke
- 25g Walnusskerne¹⁵

WAS DU ZU HAUSE BENÖTIGST

- 2 Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

KÜCHENUTENSILIEN

- Backofen und Backblech
- mittelgroße Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß

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

ALLERGENE

Gluten (1), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

NÄHRWERTANGABEN PRO PORTION

Energie 1205kcal, Fett 66.2g, Kohlenhydrate 111.3g, Eiweiß 36.0g



1. Paprika vorbereiten

Den Ofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Paprika** entkernen, in sehr kleine Würfel schneiden und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Olivenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze ca. 6Min. braten, bis sie weich ist.



2. Pizza backen

2 Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Das **Hackfleisch** mit dem Knoblauch, 1 kräftigen Prise Salz, 1 Prise Pfeffer und 2EL Olivenöl vermengen. Den **Teig** mit dem Papier nach unten auf einem Backblech ausrollen. Das **Hackfleisch** gleichmäßig darauf verteilen, dabei einen Rand von ca. 1cm frei lassen. Im Ofen 10–15Min. backen, bis der Teig knusprig und goldbraun ist.



3. Gurken einlegen

Die **Gurke** längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. 2EL hellen Essig mit 1EL Zucker und 1 kräftigen Prise Salz verrühren, bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben. Mit den **Gurkenscheiben** vermischen.



4. Sauce pürieren

Die 1/2 der **Paprika** und die **Walnüsse** in ein hohes Gefäß geben und mit 2EL Wasser, 1EL Olivenöl, 1TL hellem Essig, 1TL Zucker und 1 Prise Salz zu einer glatten Sauce pürieren.



5. Fertigstellen & servieren

Die **restliche Paprika** über der **Pizza** verteilen. Die **Pizza** mit der **Sauce** beträufeln und mit den **Gurken** garniert servieren.



6. Würz-Wünsche

Hackfleisch ist ein sehr guter Geschmacksträger für Würzmittel aller Art. Wer neben dem Knoblauch noch andere Geschmacksnuancen erleben möchte, kann zum Beispiel ganz stilecht etwas gemahlene Kreuzkümmel (auch bekannt als Cumin) oder ein paar Chiliflocken unter das Hackfleisch mischen, bevor es auf die Pizza kommt.