

Tomaten–Hackfleisch–Pizza

Menge: Reicht für ein Backblech

Zutaten: Pizzateig nach dem Rezept
800g gemischtes Hackfleisch
1 Dose Champignons (3. Wahl; 230g Abtropfgewicht)
4 große Tomaten
250g Mozzarella aus reiner Büffelmilch oder 2 Packungen Schafskäse
1 mittelgroße Zwiebel
2–3 Knoblauchzehen
Salz
Pfeffer
scharfer Paprika (gemahlen)
Oregano (getrocknet)

Zubereitung: Den Pizzateig nach Rezept zubereiten und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen.
Während der Pizzateig das zweite Mal geht die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden, die Knoblauchzehen pellen und durch eine Knoblauchpresse drücken und mit dem Hackfleisch vermischen. Die Hackfleischmasse mit Salz, Pfeffer, Paprika und Oregano abschmecken. Wenn die Masse zu fest ist kann man etwas Wasser zugeben.
Die Hackfleischmasse auf dem Pizzateig verteilen.
Die Tomaten waschen, in Scheiben schneiden und auf die Hackfleischmasse legen.
Die Pilze abtropfen lassen und auf der Hackfleischmasse verteilen.
Den Käse auf der Pizza verteilen.
Die Pizza im Vorgeheizten Ofen 30 Minuten backen. Umluft: 175°C / E–Herd: 200°C / Gas: Stufe 3

Tips: