

Türkische Pizza

Lahmacun



Zutaten für 5 Stück:

400-500 g frischer Pizzateig

Belag:

250 g Rinderhackfleisch

1 1/2 Haushaltszwiebeln

1 1/2 Tomaten

1/4 Bund Petersilie

1-2 grüne Peperoni

1/4 TL Chiliflocken

1/4 TL Pfeffer

1/2 TL Oregano

1 TL Salz

frische Minze

1. Zwiebeln sehr fein schneiden. Tomaten häuten und möglichst fein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln und sehr fein hacken. Peperoni entkernen und ebenfalls sehr fein schneiden.

2. Minze waschen und trocken schütteln, fein hacken.

3. Zwiebeln, Tomaten, Petersilie und Peperoni zu dem Hackfleisch in eine Rührschüssel geben. Mit Chiliflocken (oder Chilipulver), Pfeffer, Oregano und Salz würzen und alles gut vermengen.

4. Pizzateig in ca. 80 g schwere Stücke teilen,

dünn ausrollen, am besten etwas oval und jeweils ca. 2 EL Hackfleischmasse mit Hilfe einer Gabel dünn auf dem Teig verteilen.

5. In einer auf mittlere Hitze vorgeheizten beschichteten Pfanne jeweils 4-6 Minuten bei geschlossenem Deckel backen, bis der Hackfleischbelag durch ist. Sofort und noch heiß servieren, sonst im Ofen bei 100° warm halten. Zum Servieren noch mit frischer Minze bestreuen.

Hinweise:

Man kann die Teigfladen auch im Backofen

backen. Nach meinem Geschmack sind sie aber aus der Pfanne einen Tick besser.

Rezeptanregung: Sallysblog.de, Oktober 2015.

Für den Pizzateig: siehe eigene Rezepte.

Das Bild zeigt eine Variante aus dem Backofen mit einer vorgebratenen Hackfleischmischung, mit Zitronenachteln und Paprikawürfeln.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 30 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Hauptspeisen, Pizza, Hackfleisch, Rind, türkisch

Rezept und Foto: Walter Stand 21.01.2023