# Türkische Pizza

**Ausländische Küche » Türkische Küche**

## Zutaten (4 Personen)

» 20g Hefe
» 450g Mehl
» 1TL Salz
» 2 Fleischtomate(n)
» 4 Lauchzwiebel(n)
» 2 rote Zwiebel(n)
» 2 Peperoni
» 2 Bd. Petersilie
» 1 Zwiebel(n)
» 250g Hackfleisch
» Salz & Pfeffer
» Paprika-Pulver (scharf)
» 1/4TL Kreuzkümmel
» 4TL Olivenöl

## Bewertung

**Beschaffung**
guten Supermarkt

**Kosten**
6-10€

**Zubereitungszeit**
61-90min

## Zubereitung

1. Hefe mit 250ml lauwarmem Wasser verrühren. Mit Mehl und Salz glatt verkneten. Teig zugedeckt 45min gehen lassen.

2. Tomaten einritzen, überbrühen, häuten, entkernen und würfeln. Frühlingszwiebeln abbrausen, putzen, schräg in Ringe schneiden. Die roten Zwiebeln abziehen und längs in Spalten teilen.

3. Peperoni waschen, putzen, entkernen und fein hacken. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und hacken. Zwiebel abziehen fein würfeln. Hackfleisch mit Peperoni, Petersilie, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Paprika und Kreuzkümmel gründlich vermengen.

4. Ofen auf 200°C vorheizen. Den Hefeteig durchkneten, in vier Portionen teilen, jeweils zu ovalen Fladen mit Rand formen. Zwei Bleche ölen, je zwei Fladen darauf setzen, mit Hack füllen. Vorbereitetes Gemüse darauf verteilen, mit Öl beträufeln. Die Pizzen ca. 15min backen.

Nährwerte: 570kcal/E25g/F16g/KH86g pro Person

angelegt am: 02.09.2002 Rezept-Nr: 97

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke