

MARLEY SPOON



Türkische Pizza

mit Fetakäse und Tomatensalat



30-40min



2 Personen

Wenn es Pizza gibt, sind alle happy! Diese Variante wurde von der türkischen Pizza "Lahmacun" inspiriert. Dabei wird der Teig mit Faschiertem belegt, allerlei leckeren Gewürzen aufgepeppt und zum Schluss noch mit herzhaftem Schafskäse bestreut. Dazu ein erfrischender Tomatensalat und frische Petersilie und es heißt "afiyet olsun!" (Türkisch für "Guten Appetit").

Was du von uns bekommst

- Faschiertes, gemischt
- Tomatenmark
- Petersilie, frisch
- Pizzateig ¹
- Tomaten
- Feta ⁷
- rote Zwiebel
- Habeshas Berbere

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backrohr mit Umluftfunktion

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 900.0kcal, Fett 36.0g, Eiweiß 42.9g, Kohlenhydrate 98.3g



1. Zwiebel vorbereiten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Backrohr auf 220°C Umluft vorheizen.



4. Pizza zubereiten

Nun das **Faschierte** auf dem **Teig** verteilen. Mit 1-2TL der **Gewürzmischung** bestreuen und im Rohr ca. 15-20Min. backen.



2. Faschiertes vorbereiten

Das **Faschierte** mit **Tomatenmark**, 3EL Wasser und den **Zwiebeln** gut vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.



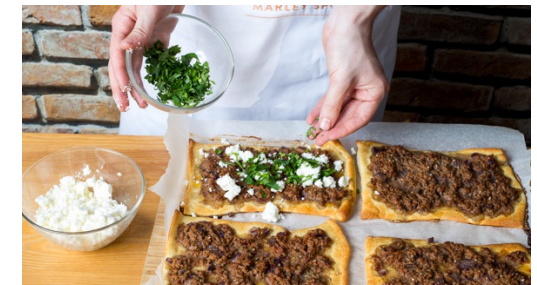
5. Petersilie schneiden

Inzwischen die **Tomaten** achteln. Mit 1EL Olivenöl, 1EL Essig sowie Salz und Pfeffer marinieren. **Petersilie** fein schneiden. Die Hälfte des **Käses** mit den Händen zerkrümeln. Der übrige **Feta** wird nicht verwendet.



3. Teig vorbereiten

Den **Teig** auf einem mit Backpapier belegten Backblech ausrollen und in 4 Stücke schneiden.



6. Pizza fertigstellen

Pizza mit der **Petersilie** und dem **Käse** bestreut servieren. Dazu den **Tomatensalat** reichen.