



## Türkische Pizza

mit Fetakäse und Tomatensalat



20-30min



4 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
- Habeshas Berbere
- Tomaten
- rote Zwiebel
- Petersilie, frisch
- Feta <sup>7</sup>
- Pizzateig <sup>1</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- 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 810.0kcal, Fett 33.7g, Eiweiß 38.0g, Kohlenhydrate 87.3g



**1. Zwiebel vorbereiten**

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



**4. Pizza zubereiten**

Nun das **Faschierte** auf den **Teigen** verteilen. Mit der **Gewürzmischung** bestreuen und im Rohr ca. 20-25Min. backen. Nach der Hälfte der Backzeit die Backbleche einmal austauschen, sodass das Untere nun weiter oben liegt und das Obere nun weiter unten ist.



**2. Faschiertes vorbereiten**

Das **Faschierte** mit **Tomatenmark**, 6EL Wasser und den **Zwiebeln** gut vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.



**5. Petersilie schneiden**

Inzwischen die **Tomaten** achteln. Mit 1EL Olivenöl, 1-2EL Essig sowie Salz und Pfeffer marinieren. **Petersilie** fein schneiden. Den **Käse** mit den Händen zerkrümeln.



**3. Teig vorbereiten**

Die **Teige** auf je einem mit Backpapier belegten Backblech ausrollen und jeweils in 4 Stücke schneiden.



**6. Pizza fertigstellen**

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