



Türkische Hackfleisch-Pizza

mit Feta und Tomaten-Gurken-Salat



20-30Min.



2 Personen

Wenn es Pizza gibt, sind alle happy! In dieser türkischen Variante namens Lahmacun wird der Teig mit Hackfleisch belegt, mit allerlei leckeren Gewürzen aufgepeppt und zum Schluss noch mit cremig-würzigem Fetakäse bestreut. Dazu gibt es einen frischen Gurken-Tomaten-Salat mit Zwiebeln und Petersilie.

Was du von uns bekommst

- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 grüne Thai-Chilischote
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Dose Tomatenmark
- 1 Gurke
- 2 Tomaten
- 10g frische Petersilie
- 1 Packung Fetakäse ⁷
- 1 Packung Tortillas ¹
- 1 Päckchen Schawarma-Gewürzmischung

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche
- Backpapier

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

Kochtipps

Übrige Tortillas in Stücke schneiden, mit Öl und Salz vermischen und bei 180°C in ca. 8Min. zu Tortillachips backen.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 704.0kcal, Fett 34.2g, Eiweiß 38.1g, Kohlenhydrate 57.6g



1. Zwiebel schneiden

Den Backofen auf 240°C Umluft (260°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen und halbieren, **eine Hälfte** in feine Streifen schneiden, die **andere Hälfte** fein würfeln. Die **Knoblauchzehe** schälen und fein hacken. Die **Chilischote** längs halbieren, die Kerne entfernen und die **Chili** in möglichst feine Streifen schneiden.



4. Feta zerkrümeln

Den **Feta** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen und mit den Fingern oder einer Gabel zerkrümeln.



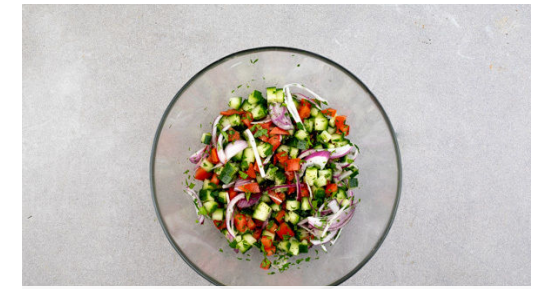
2. Hackfleisch würzen

Das **Hackfleisch** mit den **Zwiebelwürfeln**, dem **Knoblauch**, dem **Tomatenmark**, 1 EL Olivenöl, der **Gewürzmischung** und Salz nach Geschmack gut verkneten.



5. Teig belegen

Die **Hackfleischmasse** gleichmäßig auf **4 Tortillas** streichen und diese auf ein oder zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche geben. Den **Feta** auf dem **Hackfleisch** verteilen und die **Lahmacun** 5-7Min. im Ofen backen.



3. Salat zubereiten

Die **Gurke** längs vierteln, die Kerne mit einem Löffel herauskratzen und die **Gurke** in kleine Würfel schneiden. Die **Tomaten** ebenfalls in kleine Würfel schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken. Die **Gurken**, die **Tomaten**, die **Zwiebelstreifen** und die **Petersilie** mischen und mit Salz und Pfeffer sowie 1EL Olivenöl und 1TL Essig würzen.



6. Lahmacun garnieren

Die **Lahmacun** nach Belieben mit etwas **Salat** und den **Chilistreifen** garnieren und servieren. Den **restlichen Salat** dazu reichen.