

Kochen mit Klaus

Hack-Pizza türkische Art (Pide Böregi)

Zutaten: (Für 5 Personen)

- 1 weiße & 2 rote Zwiebeln, 4 Knobizehen, 1 Möhre, 300 g Rinderhack,
- 1 rote Paprika, 1 Chili, Salz, Pfeffer, Petersilie, 5 EL Tomatenmark,
- 3 EL Ajvar, 1 Pizzateig, 1 Dose geh. Tomaten, 50 g gerieb. Parmesan,
- 150 g geriebener Mozzarella, 3-4 EL Mandelstifte, Olivenöl

Zubereitung:

1. 1 rote Zwiebel in Ringe schneiden. Rest mit Knoblauch fein, Paprika klein würfeln. Möhre fein raspeln. Ajvar, 3 EL Tomatenmark, 1 EL Petersilie, Salz, Pfeffer verrühren. Chilikerne entfernen u. fein hacken.



2. Hack in heißem Olivenöl krümelig braten. Zwiebeln, Knob, Chili, Möhre, Paprika u. restl. Tomatenmark mitbraten. Mit Tomaten ablöschen u. aufkochen. Mit Salz, Pfeffer u. Petersilie abschmecken. Etwas abkühlen lassen.



3. Pizzateig auf einem Backblech ausrollen u. mit der Ajvar-Tomatenmarkmischung bestreichen. Hack u. Zwiebelringe darauf verteilen. Mit Parmesan, Mozzarella u. Mandeln bestreuen. Pizza auf der untersten Schiene bei 250°C ca. 25 Min. backen.



Tipp des Chaoten: Mit einem türk. Gurkenjoghurt-Dip reichen.

