

Kochen mit Klaus

Pizza Bolognese mit Bärlauch (für 12-16 Stück)

Zutaten:

- 400 g gem. Hackfleisch, Olivenöl, Salz, Pfeffer, 50 g Tomatenmark,
- 100 ml Ketchup, 500 g past. Tomaten, je 1 rote & gelbe Paprika,
- 2 Lauchzwiebeln, 50 g Bärlauch, 3 Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen,
- 100 g Paprika-Salami in Würfeln, 1 EL getr. Thymian, 3 EL Oregano,
- 1 fertigen Pizzateig (Normal!), 400 g Mozzarella in Scheiben geschn.

Zubereitung:

1. Gemüse waschen, putzen. 2 Zwiebeln u. Knoblauch fein würfeln. Übrige Zwiebel in Ringe, Bärlauch in Streifen schneiden. Paprika in Streifen, Lauchzwiebeln in Ringe schneiden.



2. Hack in heißem Olivenöl knusprig braten. Zwiebeln, Knoblauch u. $\frac{1}{2}$ Salamiwürfel zufügen, mitbraten. Tomatenmark zugeben u. mitbraten. Mit Tomaten u. Ketchup ablöschen u. dick einkochen. Kräuter, $\frac{1}{2}$ Bärlauch u. Lauchzwiebeln unterrühren, 10 Min. köcheln, mit Salz u. Pfeffer abschmecken u. etwas auskühlen lassen.



3. Teig auf einem Blech ausrollen. Sauce darauf verteilen. Restl. Salami, Paprika u. Zwiebelringe u. darüber verteilen. Käse darauf verteilen, salzen u. im vorgeh. Ofen (E-Herd: 200°C / Umluft: 175°C) ca. 45 Min. backen. Mit restl. Bärlauch bestreuen u. in Stücke schneiden.



Tipp des Chaoten:

Verdammt lecker!!! Unbedingt versuchen! Schleck!

