

Pizza Rezepte

Hackfleischpizza Mit Gurkensauce

Anzahl: 1 Pizza

Gattung: Backen, Gurke, Pikant, Pizza

1	Mittlere Zwiebel	1	Essl. Tomatenpüree
1	Knoblauchzehe	50 ml	Bouillon; oder Rotwein
1/2 Bund	Petersilie		Salz
3	Essl. Öl; +/-		Pfeffer
300 g	Hackfleisch	200 g	Cherrytomaten
1/2	geh. TL Kreuzkümmel; gemahlen	1	Kugel Mozzarella
2	Messerspitzen Chilipulver	300 g	Pizzateig

GURKENSAUCE

1/2	Salatgurke	1	Knoblauchzehe
350 g	Joghurt nature: +/- oder - nordische Sauermilch		Salz
2	Essl. Creme fraiche		Pfeffer

Den Backofen gut zehn Minuten auf 230 Grad vorheizen.

Inzwischen Zwiebel und Knoblauch schälen und mit der Petersilie fein hacken. Im heißen Öl andünsten. Das Hackfleisch beifügen, mit Kreuzkümmel, Chilipulver und Tomatenpüree würzen und krümelig braten. Bouillon oder Rotwein dazugießen und alles unbedeckt kochen lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Cherrytomaten halbieren und salzen sowie pfeffern. Den Mozzarella würfeln. Den Pizzateig etwa 3 mm dick auswallen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben. Wird bereits ausgewallter Teig verwendet, diesen noch etwas dünner auswallen. Die Hackfleischmasse darauf verteilen und mit Cherrytomaten sowie Mozzarella belegen. Die Pizza im 230 Grad heißen Ofen auf der untersten Rille zwölf bis fünfzehn Minuten backen. Inzwischen für die Sauce die Gurke schälen, der Länge nach halbieren, entkernen und an der Röstiraffel reiben. Joghurt oder nordische Sauermilch und Creme fraiche verrühren und beifügen. Die Knoblauchzehe schälen und dazupressen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gurkensauce separat zur heißen Pizza servieren.