Rezept

# Hackfleisch-Lauch-Pide

Ein Rezept von Hackfleisch-Lauch-Pide, am 29.04.2024

## Zutaten

| | |
|---|---|
| **1 kleine Stange** | Lauch |
| **2 EL** | neutrales Öl |
| **1 Pck.** | italienische TK-Kräutermischung |
| **3 EL** | Aceto balsamico |
| **50 g** | saure Sahne |
| | Salz |
| **1 Pck.** | Pizzateig (400 g, fertig ausgerollt, aus dem Kühlregal) |
| **1** | kleine rote Spitzpaprikaschote |
| **1** | Fleischtomate |
| **300 g** | Rinderhackfleisch |
| **1 EL** | Zucker |
| **2 TL** | edelsüßes Paprikapulver |
| **1** | Ei (M) |
| | Pfeffer |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Stück | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 585 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Lauch putzen, längs einschneiden, gründlich waschen und in dünne Ringe schneiden. Paprikaschote längs halbieren, putzen, waschen und klein schneiden. Tomate waschen und klein würfeln, dabei den Stielansatz entfernen.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Hackfleisch darin braten, bis es bröselig und nicht mehr roh ist. Lauch und Paprikaschote dazugeben und kurz mitbraten. Kräuter, Zucker, Balsamico und Paprikapulver dazugeben und untermischen. Tomate, saure Sahne und Ei unterrühren, mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

3. Den Pizzateig entrollen und quer in 4 gleich breite Streifen schneiden. Je 2 Teigstreifen zusammen auf Backpapier legen und etwas in die Breite ziehen. Die Hack-Lauch-Mischung auf den Fladen verteilen, dabei rundherum einen kleinen Rand frei lassen. Längsseiten ein wenig über den Belag klappen, die Enden spitz formen.

4. Die ersten 2 Pide samt dem Backpapier auf ein Backblech ziehen und im Ofen (Mitte) in ca. 20 Min. knusprig backen. Danach übrige Pide ebenfalls backen. Sofort servieren.