

Rezept

Hackpizza mit Schafskäse

Ein Rezept von Hackpizza mit Schafskäse, am 19.04.2024

Zutaten

1 rote Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 Bund Petersilie	400 g Rinderhackfleisch
200 g stückige Tomaten (aus der Dose)	je 2 TL rosenscharfes und edelsüßes Paprikapulver, gemahlener Koriander und Kreuzkümmel
1 TL Harissa	Salz
1 f ertig ausgerollter Pizzateig (400 g, auf Backpapier, aus dem Kühlregal)	200 g Schafskäse (Feta)
	2 EL Olivenöl

Rezeptinfos

Portionsgröße Zutaten für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 655 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 250 Grad vorheizen (auch schon jetzt einschalten: Umluft 220 Grad).

2. Zwiebel und Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Alles mit dem Hackfleisch und den Tomaten mischen und mit den Gewürzen und dem Harissa sowie Salz würzen.

3. Den Pizzateig auseinanderrollen und mitsamt dem Backpapier aufs Backblech legen. Die Hackmischung gleichmäßig darauf verstreichen. Den Schafskäse in Stücke krümeln und daraufstreuen. Das Olivenöl darüberträufeln.

4. Hackpizza in den Ofen (Mitte) schieben und 14-15 Minuten backen, bis sie schön gebräunt ist. Pizza in Stücke schneiden und gleich servieren.