

Rezept

Apfelpizza

Ein Rezept von Apfelpizza, am 23.04.2024

Zutaten

150 g Weizenvollkornmehl	100 g Mehl
1/2 Würfel Hefe (ca. 20 g)	Salz
5 EL Sonnenblumenöl	3 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen	2 EL Sonnenblumenkerne
300 g gemischtes Hackfleisch	1 EL Tomatenmark
schwarzer Pfeffer	1 TL getrockneter Thymian
2 säuerliche Äpfel	100 g Emmentaler Käse
Sonnenblumenöl für das Backblech	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Pizza (4 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min
Pro Portion Ca. 710 kcal

Zubereitung

1. Aus beiden Mehlsorten, Hefe, ½ TL Salz, 2 EL Öl und 125 ml lauwarmem Wasser einen Teig zubereiten. 30 Min. gehen lassen.
2. Zwiebeln und Knoblauch schälen. 1 Zwiebel und Knoblauch hacken, die übrigen Zwiebeln in Ringe schneiden. Sonnenblumenkerne hacken. 1 EL Öl erhitzen, gehackte Zwiebel und Knoblauch darin glasig braten. Hackfleisch, Tomatenmark und Sonnenblumenkerne zufügen, bei starker Hitze unter Rühren krümelig braten, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Kurz abkühlen lassen. Äpfel waschen, halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden. Den Käse reiben. Das Backblech einfetten.
3. Ofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Teig kneten, rund ausrollen (ca. 30 cm Ø), dabei einen Rand formen. Hackfleisch, Äpfel und Zwiebelringe daraufgeben. Mit Käse bestreuen, mit übrigem Öl beträufeln. Im Ofen (Mitte) 30-35 Min. backen.