

## Rezept

# Hackpizza

Ein Rezept von Hackpizza, am 28.04.2025

## Zutaten

<b>60 g</b> italienische Fenchelsalami	<b>2</b> Zwiebeln
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>450 g</b> gemischtes hackfleisch
<b>2</b> Eier	<b>3 EL</b> Semmelbrösel
<b>6 EL</b> Tomatenketchup	<b>1 1/2 EL</b> getrocknete italienische Kräuter
Salz	Pfeffer
<b>200 g</b> Tomaten	<b>1 Kugel</b> Mozzarella (125 g)
<b>50 g</b> grüne Olivne (ohne Stein)	<b>2 EL</b> gezupfte Basilikumblätter
Fett für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 28 cm Ø (für 4 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

## Zubereitung

1. Ofen auf 180° vorheizen. Salami fein würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Hälfte der Zwiebeln, Knoblauch, Hack, Salami, Eier, Semmelbrösel, 2 EL Ketchup und 1 EL Kräuter verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Hackmasse in einer gefetteten Springform verteilen, andrücken und im Ofen (Umluft 160°) ca. 20 Min. vorbacken.
2. Inzwischen Tomaten waschen und wie den Mozzarella in Scheiben schneiden. Oliven quer halbieren. Hackboden aus dem Ofen nehmen und mit 4 EL Ketchup bestreichen. Tomaten, übrige Zwiebeln und Oliven darauf verteilen. ½ EL Kräuter darüberstreuen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Käse belegen und im Ofen (Umluft 160°) ca. 20 Min. weiterbacken.
3. Die Hackpizza mit Basilikum bestreut servieren und nach Belieben Ciabatta dazu reichen.