

Rezept

Hackpizza

Ein Rezept von Hackpizza, am 03.06.2025

Zutaten

60 g italienische Fenchelsalami	2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	450 g gemischtes hackfleisch
2 Eier	3 EL Semmelbrösel
6 EL Tomatenketchup	1 1/2 EL getrocknete italienische Kräuter
Salz	Pfeffer
200 g Tomaten	1 Kugel Mozzarella (125 g)
50 g grüne Olivne (ohne Stein)	2 EL 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.