

Hackfleisch – Pizza

Der knusperdünne Pizzaboden ist herrlich würzig mit Hackfleisch, Paprika, Mais und Chili belegt!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, eifrei, milchfrei siehe Tipp



Für eine Pizza (Durchmesser etwa 32cm)

Ein Grundrezept „[Pizzaboden knusperdünn](#)“

Für den Belag:

2 EL Speiseöl

180g Hackfleisch, gemischt

2 EL Tomatenmark

50ml Wasser

1/2 TL Pizzagewürz

Salz

Pfeffer

Chili

100g Schmand (ggf. laktosefrei)

etwa 100g Emmentaler, gerieben

2 Frühlingszwiebeln, klein geschnitten

1/4 rote Paprikaschote, klein geschnitten

2 – 3 EL Gemüsemais

Petersilie, frisch

1. Den Pizzateig nach Anleitung herstellen, ein Pizzablech damit auslegen und aufgehen lassen.

2. Speiseöl in einer Pfanne erhitzen. Hackfleisch zugeben und bröselig anbraten. Tomatenmark, Wasser, Pizzagewürz, Salz,

Pfeffer und Chili zugeben und gut verrühren.

3. Den Pizzaboden mit Schmand bestreichen und mit Emmentaler und Frühlingszwiebeln gleichmäßig bestreuen. Die Hackfleischmischung darauf verteilen. Paprikawürfel und Gemüsemais darauf geben.

4. Die Pizza im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad (Ober- und Unterhitze, auf untere Schiene) etwa 12 – 14 Minuten backen. Dann die Pizza auf den Backofenboden stellen und weitere 3 – 4 Minuten backen.

5. Die fertige Pizza aus dem Ofen nehmen, mit Petersilie bestreuen und genießen!

Milchfrei – Tipp: Anstatt Emmentaler eine vegane Käsealternative verwenden, z.B. Wilmersburger Pizzaschmelz. Schmandersatz auf Sojabasis anstatt Schmand verwenden.

Bild 1: Pizza vor dem Backen.



Nachfolgende Bilder: Fertige Pizza

