

Hackfleischpizza mit Petersilie, Minze und Feta

VORBEREITEN

25
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten Für 4 Personen

6 libanesische Fladenbrote
600 g Lammhackfleisch
160 g pürierte Tomaten
2 Bund Petersilie
2 Bund frische Minze
2 große Tomaten
2 Zitronen
200 g Feta
4 Esslöffel Olivenöl
2 rote Zwiebeln
1 Esslöffel Kreuzkümmel
1 Esslöffel Paprikapulver

Unsere Hackfleischpizza spart dir zwar eine ganze Menge Zeit am Herd, der Geschmack kommt aber keinesfalls zu kurz. Orientalisch-würzig und einfach lecker!

- 1 -

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

- 2 -

Zwiebeln schälen und würfeln.

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf
www.springlane.de/magazin

- 3 -

In einer Pfanne 2 EL Olivenöl bei mittlerer Temperatureinstellung erhitzen. Die Zwiebeln dünsten, bis sie weich sind. Kümmel und Paprikapulver dazugeben und unter Rühren 1 Minute garen. Hackfleisch mit in die Pfanne geben und mit einem Kochlöffel auseinander brechen, sodass keine großen Stücke mehr übrig sind. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 5 Minuten garen.



- 4 -

Hackfleischpizza mit Petersilie, Minze und Feta

Die Fladenbrote auf Backblechen verteilen und mit Tomatenpüree bestreichen. Hackfleisch gleichmäßig darauf verteilen. Die Pizzen 6-8 Minuten im Backofen garen, bis sie goldbraun sind.



- 5 -

In der Zwischenzeit Minze und Petersilie hacken und Tomaten vierteln. Von den Zitronen Zesten abreiben und den Saft auspressen. Alles zusammen mit dem restlichen Olivenöl vermengen.

- 6 -

Die fertigen Pizzen mit dem Kräutermix und Feta bestreuen.

