

Hackfleisch-Pizza

Für 8 Portionen

2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	3 Sardellenfilets (in Öl)
1.5 kg Hackfleisch (gemischt)	2 Eier (M)	3 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer	6 Flaschentomaten	200 g Mozzarella
150 g Gouda	1 EL Oregano	Salz,Pfeffer
20 g Basilikum		

Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Sardellenfilets abtropfen lassen und klein schneiden. Hackfleisch, Eier, Zwiebeln, Knoblauch, Sardellenfilets und Tomatenmark gründlich miteinander vermischen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung auf dem Backblech verteilen und als Pizzaboden gleichmäßig festdrücken. Im Ofen ca. 15 Minuten vorbacken.

Währenddessen die Tomaten waschen, von den Stielansätzen befreien und in Scheiben schneiden. Den Mozzarella abtropfen lassen, trocken tupfen und klein würfeln. Den Gouda grob raspeln. Nach 15 Minuten Backzeit den Hackfleischboden mit den Tomatenscheiben belegen und mit Oregano bestreuen. Salzen und pfeffern, dann beide Käsesorten gleichmäßig darauf verteilen. Weitere 20 Minuten backen. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Die Hackfleischpizza damit garnieren und servieren.

NN am 09. Oktober 2024