

Knusprige Hackfleisch-Pizza

Für 4 Personen

400 g gem. Hackfleisch	80 g Zwiebeln, fein gewürfelt	2 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl	1 EL Paprikamark	1 EL frisch gehackte Kräuter
Salz, Pfeffer	400 g TK Blätterteig	200 g Crème-fraîche
100 g Gouda	100 g Mozzarella	

Backofen auf 220 Grad vorheizen In einer Pfanne Zwiebel Knoblauch in Öl anbraten. Hackfleisch dazugeben und fein krümelig anbraten.

Tomatenmark in die Pfanne geben und mit anrösten bis es intensiv riecht und eine schöne Farbe hat, salzen und pfeffern und die gehackten Kräuter dazugeben.

Blätterteig in 4 Teile teilen, etwas ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Crème fraîche mit Salz und Pfeffer aufrühren, jeweils einen großen Klecks auf die Teig-Rechtecke geben und verstreichen. Das krümelige Hackfleisch darauf verteilen, Die Käsesorten würfeln und auf dem Fleisch verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pizzen im vorgeheizten Backofen bei 220° Celsius in der Mitte bei Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten backen.

Dazu schmeckt frischer grüner Salat.

Christian Henze am 06. November 2020