

# Fladenbrot-Pizza

## Für 2 Personen:

1/2 Fladenbrot	100 ml passierte Tomaten	1 EL Tomatenmark
1 Msp. Oregano	5 EL Olivenöl	1 Msp. Gewürzsalz
1 Msp. Pfeffermix	1 Spitzpaprika	1 kleine Zucchini
200 g Rinderhack	1/2 rote Zwiebel	1 Msp. Barbecue-Gewürz
100 g gerieb. Mozzarella		

Backofen auf 230 °C Umluft vorheizen.

Passierte Tomaten und Tomatenmark in einer Schüssel verrühren und mit Gewürzsalz, Pfeffermix, Oregano und 2 EL Olivenöl abschmecken.

Zucchini längs halbieren und dann in schräge Scheiben schneiden. Spitzpaprika in Ringe und Zwiebeln in schmale Streifen schneiden.

Rinderhack in 3 EL heißem Olivenöl für ca. 3 Min. scharf anbraten. Das geschnittene Gemüse dazugeben und für ca. 3 Min. mitrösten.

Währenddessen das Fladenbrot durchschneiden und die untere Hälfte mit dem Tomaten-Mix bestreichen.

Den Gemüse-Hack-Mix mit BBQ Gewürz, Gewürzsalz und Pfeffermix würzen, kurz durchschwenken und auf die bestrichene Fladenbrothälfte geben. Geriebenen Mozzarella darauf verteilen und für ca. 5 Min in den heißen Backofen geben.

Steffen Henssler am 04. August 2022