

Filot - Teig - Pizza mit Beefsteak Hack

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Eine schnelle Variante, aber so etwas von knusprig - lecker

Zutaten

- 4 Blätter Filoteig aus dem Kühlregal
- 350 g Beefsteak Hack
- 200 g Bio Joghurt
- 6 El Butter
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1 zehe, fein gewürfelt
- 3 ohne Blüte, entkernt, in groben Würfeln
- 100 g , halbiert
- 1 Bündchen , gehackt
- 2 EL Olivenöl
- ½ TL gemahlen Zimt
- Etwas gemahlener Kardamom
- ¼ TL Chiliflocken
- 1 ½ EL Tomatenmark
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf höchste Stufe vorheizen, das flache Backblech mit Backpapier auslegen.

Schritt2

Das Beefsteak Hack in einer großen Stielpfanne mit Olivenöl scharf anbraten, salzen, pfeffern, mit Zimt und mit Kardamom und Chili pikant würzen.

Schritt3

Nach etwa 10 min. die Zwiebel, Knoblauch und Tomatenmark verrühren, 10 min. weiter schmoren.

Schritt4

Zuletzt die Tomatenstücke und Oliven dazu geben, nur kurz erwärmen.

Schritt5

Den Bio - Joghurt mit Salz und Pfeffer abschmecken, verrühren.

Schritt6

Die Filot Teigblätter ev. zuschneiden, sie sollten eine Größe von 25 x 30 cm haben. Mit flüssiger Butter bestreichen, 2 Stück gleichmäßig mit Petersilie bestreuen; übereinander legen.

Schritt7

Das Blatt ohne Petersilie obenauf geben, auf der unteren Schiene im Ofen 5 -10 min. goldbraun backen.

Schritt8

Heraus nehmen und gleichmäßig mit dem Joghurt bestreichen, das Gehackte verteilen.

Schritt9

Sofort in mundgerechte Stücke schneiden und sofort servieren, so lange der Teig noch schön knusprig ist.

Rezeptart: Hackfleischgerichte **Tags:** Kardamom, knoblauch, petersilie, schwarze Oliven

Zutaten: Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/filot-teig-pizza-mit-beefsteak-hack/>