Hackfleischpizza vom Blech, mit Mozzarella und Kirschtomaten

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

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

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

Die hausgemachte Familien Pizza, ein Fest, besonders für die Kinder

Zutaten

- 300 g Pizzateig, siehe auch meinen selbstgemachten Pizzateig
- 300 g Hackfleisch, zerbröselt
- 2 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, gewürfelt
- 1 El Tomatenmark
- 1 kleines Bündchen Petersilie, gehackt
- 50 ml trockener Rotwein
- 3 El Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Rosenpaprika, 1/2 Tl gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Schälchen (200 g) Kirschtomaten ohne Blüte, halbiert
- 100 g Mozzarella / Kugel in Scheiben

Zubereitungsart

Schritt1

Vorgehenswise in folgenden Schritten:

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

Den Backofen zunächst auf höchste Stufe vorheizen.

Schritt4

Die Zwiebel und den Knoblauch glasig anschwitzen und nach und nach das Gehackte dazu geben. "Absteifen" lassen, salzen, pfeffern, Rosenpaprika, Kreuzkümmel und Tomatenmark dazu geben.

Schritt5

Alles zusammen etwas weiter "krümelig" braten und mit dem Rotwein ablöschen. Köcheln lassen, bis er völlig eingekocht ist, Petersilie unter schwenken.

Schritt6

Den Pizzateig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 mm stark ausrollen und auf das mit Backpapier ausgelegte flache Backblech legen.

Schritt7

Die Gehacktes Masse gleichmäßig verteilen, ebenso die halbierten Kirschtomaten. Die Schnittflächen salzen und pfeffern und den Mozzarella Scheiben darüber legen, für 13 - 15 min. knusprig backen.

Rezeptart: Hackfleischgerichte **Tags:** hackfleisch, kirschtomaten, mozzarella, Pizza
Zutaten: Tomaten

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hackfleischpizza-vom-blech-mit-mozzarella-und-kirschtomaten/