

Pizza Rezepte

Hackfleischsauce Für Pizza

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Fleischsauce, Hackfleisch, Gemüse, Herzhaft

250 g Rinderhackfleisch	30 g Tomatenmark
400 g Tomaten (1 Dose)	4 geh. TL Kapernwasser
230 g Champignons (1 Dose)	1/2 geh. TL Oregano
75 g Grüne Oliven mit - Paprikafüllung	1/2 geh. TL Thymian
30 g Kaperneingelegt	1/2 geh. TL Rosmarin
100 g Zwiebeln	1 Lorbeerblatt
5 g Olivenöl	1 Msp. Salz
4 geh. TL Olivenwasser	1 Msp. Pfeffer

Die Tomaten klein schneiden, den Saft aufheben. Die Champignons halbieren und dann in feine Scheiben schneiden, das Wasser aus der Dose aufheben. Die Oliven der Länge nach halbieren, in feine Scheibchen schneiden, die Kapern halbieren. Das Öl erhitzen und das Hackfleisch anbraten, bis es krümelig wird.

Dann die Zwiebeln etwa 5 Minuten mitschmoren, wenn sie anfangen, gelb zu werden sofort den Tomatensaft angießen, dann das Wasser aus der Dose Champignons, die jeweils 4 Teelöffel Kapern - und Olivenwasser, die kleingeschnittenen Tomaten und die Champignons hinzufügen.

Kurz aufkochen, die Gewürze hinzufügen und das Tomatenmark einrühren. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Noch etwas weiter köcheln lassen. Schmeckt am besten, wenn man die fertige Sauce erkalten und über Nacht ziehen lässt und dann wieder aufwärmt.