

Pizza Rezepte

Hackfleisch Pizza Mit Grogonzola

Anzahl: 1 Blech

Gattung: Fleisch, Hackfleisch, Pizza

1	Zwiebel		Pfeffer
2	Essl. Olivenöl	1/2 Teel.	getrockneter Thymian
2	Knoblauchzehen	1/2 Teel.	getrockneter Oregano
400 g	Hackfleisch		Fett für das Blech
5	Essl. Tomatenmark	300 g	Hefeteig (Fertigprodukt)
	Salz	200 g	Sahne - Gorgonzola

Zwiebeln abziehen, fein hacken, im heißen Öl glasig dünsten. Den Knoblauch häuten, dazu pressen.

Hackfleisch dazugeben, krümelig braten.

Tomatenmark einrühren, mit Salz, Pfeffer, Thymian, Oregano abschmecken. Ofen auf 200 °C vorheizen.

Backblech fetten, Hefeteig ausrollen, dabei einen Rand hochziehen oder Mini - Pizzen formen.

Die Hackfleischmasse gleichmäßig auf dem Hefeteig verteilen. Sahne - Gorgonzola darauf setzen, die Pizza auf der untersten Schiene des Ofens ca. 20 Minuten backen.