

Pizza Rezepte

Fleischbällchen Pizza

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Teigwaren, Mehlspeisen, Nudeln, Fleisch

1 St Grundrezept Hefe- oder

-Quark-Öl-Teig

Für den Belag:

1	St Zwiebel	Oregano
	-kleine	- nach Belieben und
2	St Knoblauch	- vielleicht noch
	-zerdrückt,	Thymian
	-besser fein gewürfelt	- oder/und
250 g	Rinderhack	Basilikum
1	Pr. Salz	50 g Oliven
1/2 Teel.	Pfeffer	-grüne, mit Paprika
	-schwarz, a.d.M.	-gefüllt
1/4 Teel.	Kreuzkümmel	1 Bd. Basilikum
4 Essl.	Olivenöl	- oder 1
	-kaltgepresstes	-Töpfchen
1 Dose	Tomaten	125 g Cocktailtomaten
	-400 g Einwaage	75 g Parmesan
1/8 Teel.	Cayennepfeffer	-frisch gerieben

Den Teig wie im Rezept beschrieben vorbereiten. Für ein großes Backblech mit zwei verschiedenen Belägen die doppelte Teigmenge herstellen. Ofen je nach Teig auf 175 oder 250 Grad vorheizen. Zwiebeln schälen und fein würfeln, ebenso den Knoblauch. Mit dem Hackfleisch, Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel gut verkneten, aus der Masse kirschgroße Klösschen formen. Mit 2 El Olivenöl in einer Pfanne von allen Seiten scharf anbraten. Blech einfetten, (besser bemehlen). Teig ausrollen und auf das Blech legen. Einen schmalen Rand formen. Für eine Pizza mit zwei Belägen auf einem großen Blech (doppelte Teigmenge) mit einem dünnen Teigstreifen eine Trennlinie markieren. Die Dosentomaten abtropfen lassen, mit der Gabel zerdrücken und kräftig mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Oregano abschmecken (Thymian und/oder Basilikum passen auch gut dazu). Die Tomatenmasse auf dem Teig verteilen. Die Oliven in Scheiben schneiden und darüber streuen. Hackbällchen sternförmig auf der Pizza verteilen, dazwischen Basilikumblättchen legen, auf die je 1-2 halbierte Cocktailtomaten mit der Schnittfläche nach unten gesetzt werden. Über das Ganze 2 El. Olivenöl träufeln und 20 Minuten backen. Dann den Parmesan darüber sträuben und weitere 5-8 Minuten backen.