

# Hackfleisch-Pizetta

für 4 Personen

## Zutaten:

für den Teig:

$\frac{1}{2}$	Würfel Hefe
180 ml	lauwarmes Wasser
400 g	Mehl
1 gestr. TL	Salz
1 EL	Olivenöl
	Mehl zum Bestäuben und Ausrollen

für den Belag:

2	Lauchzwiebeln
2	mittelgroße, vollreife Tomaten
2	lange grüne Peperoni
250 g	Hackfleisch
3 EL	gehackte Petersilie
1 TL	Paprika rosenscharf
	Salz
	Pfeffer
2 TL	abgeriebene Zitronenschale
2 EL	Olivenöl
1	rote Zwiebel

Aus den Teigzutaten einen Pizzateig herstellen.

Backofen auf 250 Grad vorheizen. Lauchzwiebeln waschen, putzen und sehr fein schneiden. Tomaten überbrühen, häuten und entkernen. Das Fruchtfleisch hacken.

Peperoni längs halbieren, Stiele und Kerne entfernen. Schoten waschen und sehr fein würfeln. Das vorbereitete Gemüse mit Hackfleisch und 2 EL Petersilie in eine Schüssel geben. Paprikapulver, Salz, reichlich Pfeffer, 1 TL Zitronenschale und Öl hinzufügen. Alles gut miteinander verkneten.

Zwiebel schälen und in hauchfeine Ringe schneiden. Mit der übrigen Petersilie und der restlichen Zitronenschale mischen.

Pizzateig nochmals durchkneten, in 8 gleich große Stücke teilen. Diese zu dünnen Fladen ausrollen. Mit der Fleischmasse bestreichen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und 10 - 15 Minuten backen, bis sich der Rand braun zu färben beginnt.

Vor dem Servieren mit etwas Zwiebel-Petersilien-Mischung bestreuen.