

Hack-Pizza

"Bella Italia"



Zubereitung:

Zucchini und Paprika waschen, die Enden, bzw. die Kerne entfernen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und würfeln.

In einer großen Pfanne ca. 4 EL Öl erhitzen und das Hackfleisch darin krümelig braten.

Zwiebeln und Gemüse hinzufügen und kurz mit braten.

Danach die Tomatensoße und gehackte Basilikumblätter hinzu fügen und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten das Gemüse garen.

Süßen Knofi hinzufügen, mit den Gewürzen abschmecken und auf den ausgerollten Pizzateig geben.

Mit Käse belegen und im Ofen bei 220 Grad 15-20 Minuten backen.

Ruccula waschen, ggf. etwas klein schneiden und vor dem servieren über die Pizza geben.

Zutaten für 1 Blech:

1 Packung Pizzateig

250 g Hack

2 Zwiebeln (100 g)

1-2 TL ERWIN'S SÜßER KNOFI

1 Zucchini (300 g)

1 rote Paprika (200 g)

10 EL Tomatensoße

Blätter von ½ Bund Basilikum

Salz

Pfeffer

Paprika edelsüß

Paprika rosenscharf

Sonnenblumen- oder Rapsöl

100 g Hartkäse, gerieben

100 g Ruccula