Lahmacun oder <<Türkische Pizza>>

Gesamtzeit: 45 min

Aktivzeit: 35 min

Einfach



Zutaten

für 4 Personen

250 g	Hackfleisch vom Schweizer Lamm
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle
3 Zweige	Thymian
1 TL	Kreuzkümmel, gemahlen
2 Msp.	Chiliflocken
1 dl	Olivenöl
2	Tomaten
1	rote Spitzpeperoni
2	Knoblauchzehen
2 Zweige	Peterli
3 EL	Tomatenpüree
1	grosse rote Zwiebel
1	Salatgurke
150 g	Naturjoghurt
2 TL	Koriander, gemahlen
1 EL	Zitronensaft
200 g	Pizzateig
	Mehl zum Ausrollen

Nährwerte

1 Portion (ohne Endiviensalat) enthält ca.:

577	kcal
21 g	Eiweiss
39 g	Kohlenhydrate
36 g	Fett

enthält Gluten

enthält Laktose

Freiwilliger ökologischer Leistungsnachweis: ?.

Der Grossteil der Schweizer Bauern erfüllt den ÖLN (Ökologischer Leistungsnachweis). Er regelt unter anderem den Einsatz von Dünger und Pflanzenschutzmitteln sowie den Boden- und den Gewässerschutz.

Zubereitung

1 Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, den abgezupften Thymianblättern, Kreuzkümmel, Chiliflocken und Olivenöl mischen. Tomaten auf der Küchenreibe grob raffeln. Peperoni entkernen und sehr fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Peterli fein hacken. Alles mit dem Tomatenpüree unter die Hackfleischmasse geben und kräftig verrühren.

2 Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Gurke schälen und in dünne Scheiben schneiden. Joghurt mit Salz, Koriander und Zitronensaft verrühren und kalt stellen.

3 Pizzateig in 4 Portionen teilen und diese auf einer bemehlten Arbeitsfläche hauchdünn oval ausrollen. Hackfleischmasse gleichmässig darauf verteilen und glatt streichen.

4 Portionsweise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen bei 220 °C Ober- und Unterhitze oder auf Pizzastufe während 8–10 Minuten knusprig backen.

5 Herausnehmen, mit den Zwiebelringen und Gurkenscheiben belegen und mit dem Joghurt servieren. Nach Belieben mit Zitronensaft beträufeln.

Dazu passt Endiviensalat mit Zitronen-Oliven-Vinaigrette.