



Lahmacun oder <<Türkische Pizza>>



Der feine Unterschied.

 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 abgezapften 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

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.

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.