

# **Hackfleischpizza**

## **Zutaten (12-15 Portionen/1 großes Backblech)**

### **Teig**

750 g Rinderhack

750 g Mett

2 Brötchen

3 Eier

2 EL Paniermehl

1 TL Pfeffer

4 TL Salz

1 TL Chilipulver

2 TL Paprikapulver

2 TL Majoran

2 TL Oregano

1 TL Thymian

3 Knoblauchzehen

### **Belag**

1/2 Flasche Ketchup

6 Zwiebel

2 grüne Paprika

1 Glas Tomatenpaprika

400 g geriebener Käse

je nach Geschmack auch andere vegetarische Pizzabeläge (Peperoni, Knoblauch, Pilze...)

außerdem: Backpapier

### **Zubereitung**

Blech (hohe Ränder) mit Backpapier auslegen. Teig aus den Zutaten kneten und gleichmäßig auf dem Backblech verteilen (schön die Hände naß machen, dann kommt der Teig auch auf das Blech und bleibt nicht an den Händen kleben!). Ketchup darauf verteilen. Zwiebeln halbieren, Paprika in Streifen schneiden und Tomatenpaprika abgießen. Diese Zutaten auf dem Teig verteilen. Käse darüber streuen und bei 2500C ca. 40 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.