

Würzige Hackfleisch-Pizza bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Beutel Hefegarant, 1 Flasche Chili Grillsoße, 350 gr Hackfleisch, 1 kleine Dose Mais, 1 kleine Dose Kidney Bohnen, 1 Zwiebel, 250 gr ger. Käse, 1 Packung Bechamelsoße.

Die Vorbereitungen:

Hefeteig mit dem Päckchen Hefegarant machen wie auf der Packung beschrieben.

Zwiebel fein hacken. Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Zubereitung:

Hefeteig ruhen lassen. Zwiebeln in etwas Öl in einer Pfanne glasig dünsten, Hackfleisch dazu geben und scharf anbraten. Mais und Bohnen abtropfen lassen und dann zum Hackfleisch geben kurz mit anbraten. Dann die Chili Soße dazu geben und noch etwas köcheln lassen.

Den Hefeteig auf einem Backblech ausrollen und die Hackfleischmasse darauf geben. Je nach Geschmack etwas Bechamelsoße darüber geben, macht einen sehr guten Geschmack. Dann noch den Käse darüber streuen.

Pizza ca. 20 Minuten backen und schon ist sie fertig!

Guten Appetit!