

Türkische Pizza mit Rinder-Hack

Für zwei Personen

200 g Rinderhack	2 Tomaten	1 Eisbergsalat
1 Gurke	3 Zwiebeln	1 Zitrone
1 Peperoni	1 Knoblauchzehe	1 Bund Petersilie (glatt)
300 g passierte Tomaten	2 EL Tomatenmark	1 EL Paprikamark
1 Päckchen Hefe	100 g Mehl	20 ml Sonnenblumenöl
Paprikapulver	Salz, Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 250 Grad vorheizen. Für den Teig 90 g des Mehls mit einer Prise Salz vermengen. In der Mitte mit einem Löffel eine kleine Mulde in den Teig formen und die gebröselte Hefe hineingeben. Mit lauwarmem Wasser die Hefe in dem Teig leicht verrühren. Anschließend das restliche Wasser zugeben und den Teig von Hand gut durchkneten. Danach den Teig für circa 30 Minuten in einer Schüssel abgedeckt ruhen lassen. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Peperoni waschen, längs aufschneiden, die Kerne sowie die Trennwände entfernen und fein hacken. Für das Tatar die passierten Tomaten mit dem Tomatenmark, den Zwiebeln, dem Knoblauch, der Peperoni und dem Basilikum vermengen und mit dem Salz, dem Pfeffer und dem Paprikapulver abschmecken. Einen Rest Zwiebeln für den Salat übrig lassen. Den Teig in zwei Hälften schneiden und jede Hälfte mit dem restlichen Mehl zu einem dünnen, länglichen Fladen auf die Größe des Backblechs ausrollen. Jeden Fladen mit der Hälfte des Tartars bestreichen und für circa fünf Minuten in den Ofen geben. Für den Salat die Tomaten und die Gurke waschen und zu Würfeln schneiden. Die Zwiebel untermischen. Den Salat waschen, die Hälfte klein schneiden und mit dem Gemüse vermengen. Etwas Öl und Zitronensaft darüber geben. Den Lahmacun aus dem Ofen nehmen und mit dem Salat belegen. Anschließend zu einer Rolle wickeln, auf einen Teller geben und servieren.

Cemile Cinbirt am 23. April 2012