

# Hackfleischpizza

Hackfleischpizza selber machen - Leckere Pizza mit Hackfleisch vom Blech schnell und einfach gebacken - mit Römersalt, Tomaten & Radicchio.

etwa 16 Stück



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für das Backblech (40 x 30 cm):

Fett

### Hefeteig:

400 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
150 ml warmes Wasser  
1 TL flüssiger Honig  
2 Eier (Größe M)  
2 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl  
1 TL Salz  
1 ½ TL Schwarzkümmel

### Belag:

1 Bund Frühlingszwiebeln  
1 Knoblauchzehe  
etwa 1 EL Speiseöl  
500 g Hackfleisch vom Rind  
2 EL Tomatenmark  
Chiliflocken  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
400 g stückige Tomaten  
etwa 100 Köpfe Römersalat z. B.  
Römersalatherzen  
1 Kopf Radicchio  
1 EL Zitronensaft  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Classic

## Wie mache ich Pizza mit Hackfleisch?:

### 1 Hefeteig:

Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) etwa 5 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Backblech fetten. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 220 °C**  
**Heißluft etwa 200 °C**

### 2 Belag:

Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Hackfleisch unter Rühren etwa 5 Min. darin krümelig anbraten. Knoblauch und Tomatenmark zufügen. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen. Stückige Tomaten und Frühlingszwiebeln dazugeben und noch weitere 3 Min. garen. Nochmals abschmecken.



## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

- 3 Hefeteig auf bemehlter Arbeitsfläche nochmals durchkneten. Teig auf dem Backblech ausrollen. Hackfleischmasse darauf verteilen und in den Backofen schieben.

**Einschub: Mitte**  
**Backzeit: etwa 17 Min.**

- 4 **Belag:**  
Römersalat und Radicchio putzen, waschen und in Streifen schneiden. Zitronensaft dazugeben und mit den Salatstreifen mischen.
- 5 Hackfleischpizza nach dem Backen mit Crème-fraîche-Kleckschen verzieren und die Salatstreifen darauf verteilen.

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Statt Radicchio können auch fein geschnittene Rotkohlstreifen verwendet werden.
- Statt Crème fraîche kann auch Zaziki genommen werden.

