

# Pizza-Auflauf

Dieser Pizza-Auflauf kommt nicht nur bei Pizza-Fans gut an. Mit lockerem Pizzateig und köstlicher Füllung ist dieser Auflauf ein raffiniertes Rezept.

etwa 8 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Für die Auflaufform (32 x 25 cm):

Fett

### Tomaten-Hackfleischsoße:

etwa 250 g Paprikaschoten

etwa 1 Bund Frühlingszwiebel

140 g Mais (Abtropfgew.)

2 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

400 g Hackfleisch (halb und halb)

1 EL Tomatenmark

400 g stückige Tomaten mit Kräutern

Salz

frisch gemahlener Pfeffer

etwa 2 EL Dr. Oetker Crème fraîche

Classic

### Pizzateig:

375 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Hefeteig Garant

200 ml Wasser

2 EL Speiseöl, z. B. Olivenöl

½ TL Salz

### Pizzabelag:

etwa 10 Scheiben Salami 5 cm Ø ,

etwa 60 g z.B. Sorte Milano oder

Fenchel

150 g geriebener Käse, z. B.

Emmentaler oder Mozzarella

### Zum Bestreuen:

gehackte Basilikumblätter

## Wie mache ich einen Pizza-Auflauf?:

### 1 Vorbereiten:

Auflaufform fetten. Paprika und Frühlingszwiebeln putzen und klein schneiden. Mais auf einem Sieb abtropfen lassen.

### 2 Tomaten-Hackfleischsoße zubereiten:

Öl in einer Pfanne erhitzen. Hackfleisch in die Pfanne geben und anbraten. Tomatenmark zugeben und kurz anrösten. Dann stückige Tomaten zusammen mit Paprika, Frühlingszwiebeln und Mais dazugeben und etwa 10 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss Crème fraîche unterrühren.



**3 Pizzateig zubereiten:**

Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Mixer (Knethaken) in etwa 2 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig sofort in die Auflaufform geben, mit etwas Mehl bestreuen und mit einem kleinen Teigroller ausrollen oder mit den Händen flach drücken. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

**4 Pizza-Auflauf zubereiten:**

Tomaten-Hackfleischsoße auf dem Pizzateig verteilen. Geriebenen Käse darüberstreuen. Den Pizza-Auflauf auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 20 Min.**

**5** Nach der Backzeit von 20 Minuten den Pizzaauflauf mit den Salamischeiben belegen und weiterbacken.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 10 Min.**

**6** Nach dem Backen den Pizza-Auflauf kurz stehen lassen. Dann in Stücke schneiden und mit dem geschnittenen Basilikum bestreut servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Der Pizza-Auflauf kann auch ganz ohne Fleisch oder mit veganem Hack zubereitet werden.

