

Snack für zwischen durch



Zutaten

Für den Teig:

- 125 ml lauwarmes Wasser
- 1 Pkg Trockenhefe
- 1/2 TL Zucker
- 250 g Weizenmehl 405
- 1 TL Salz
- 2 EL Olivenöl

Für den Belag:

- 3 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer
- 500 g Hackfleisch
- 200g Käse
- 1/2 Becher Creme fraiche

Zubereitung:

Make it lecker

1. Alle Zutaten des Teiges miteinander verkneten, bis ein geschmeidiger Pizzateig entstanden ist.
2. Abgedeckt ca 30 Minuten gehen lassen.
3. Oder einen fertigen Pizzateig aus dem Kühlregal.
4. Anschließend den Teig auf der Teigunterlage ausrollen und mit dem Creme fraiche bestreichen.
5. Die Zwiebeln mit dem SuperHacker fein hacken, den Knoblauch pressen und den Käse reiben.
6. Die Hälfte des Käses, gehackte Zwiebeln, gepresster Knoblauch, Gewürze und Hackfleisch vermengen und auf dem Creme fraiche verteilen.
7. Von der langen Seite her aufrollen und mit dem Nylonmesser in ca 5 cm breite Streifen schneiden.
8. Mit der Schnittfläche auf den großen Ofenzauberer legen und mit dem übrigen Käse bestreuen.
9. Im vorgeheizten Backofen bei 230 Grad Ober- und Unterhitze auf dem Rost unterste Schiene im Backofen ca 40 Minuten backen.

www.make-it-lecker.de

Carola Beninga 0178 4928679 carola.beninga@t-online.de