

Hackfleisch-Pizza

300 g rote Paprikaschote
3 Tomaten
60 g schwarze Oliven (ohne Stein)
1 Bund glatte Petersilie
1 EL Öl
500 g gemischtes Hackfleisch
1 EL Kräuter der Provence
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer
100 ml Schlagsahne
3 Eier
1 Pizzateig – fertig gekauft
350 g Mozzarella

Paprika und Tomaten vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Oliven halbieren. Petersilie grob hacken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin 2 Minuten scharf anbraten. Gemüse und Oliven dazugeben und 5 Minuten schmoren.

Die Masse in einem Sieb gut abtropfen lassen, Kräuter und durchgepreßten Knoblauch untermengen und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Sahne und Eier verquirlen. Den Teig in eine gefettete Pizzaform (28 cm Durchmesser) legen, Hackmasse darauf verteilen und mit der Eiersahne begießen. Mozzarella in Scheiben schneiden und auf der Oberfläche verteilen.

Backofen auf 250 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Auf dem Backofenboden backen.