

## Zwiebel - Pizza mit Hackfleisch

Kategorien: Pizza, Küche, Backen

Zutaten für: 1 Rezept

2	Teel.	Salz
250	Gramm	Hackfleisch
30	Gramm	Hefe
400	Gramm	Mehl
200	ml	Wasser
50	ml	Olivenöl
1	x	Tomaten
2	Essl.	Öl
1	Teel.	Zucker
6		Zwiebeln
250	Gramm	Geriebener mittelalter Goudakäse (L)

### Anleitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen geschmeidigen Hefeteig bereiten. Im Backofen 10 Minuten bei 50GradC und 10 bis 20 Minuten bei 0 gehen lassen. Für den Belag Öl erhitzen, Hackfleisch darin krümelig anbraten, würzen, herausnehmen und abkühlen lassen. Zwiebeln in Ringe schneiden. Öl erhitzen, Zwiebeln darin anbraten und abkühlen lassen. Den Teig in einer geretteten Fettpfanne ausrollen, abgetropfte Tomaten darauf verteilen, Hackfleisch und Zwiebeln darübergerben.

Mit Kräutern und Käse bestreuen und in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Unten. T: 250'C / 20 bis 30 Minuten.