

LINSEN-LAHMACUN (TÜRKISCHE PIZZA)

Vorbereitungszeit: 20 Minuten | Gesamtzeit: 25 Minuten

Portionen: 1 ganze Pizza oder 10 Portionen

Zutaten:

- ½ Tasse (60 g) sonnengetrocknete Tomaten
- ½ Tasse (75 g) Schalotten, gehackt
- ¼ Tasse (35 g) Knoblauchzehen, gehackt
- ¼ Tasse (20 g) Petersilie, Stängel und Blätter
- 250 g Rinderhackfleisch
- 250 g ganze rote Linsen, gekocht
- 1 Teelöffel (3 g) Aleppo-Pfeffer
- 2 Esslöffel (20 g) Baharat
- ½ Tasse (140 g) Tomatenmark
- ¼ Tasse (60 ml) Rapsöl
- 500 g roher Pizzateig oder 5 Stück Vollkornfladenbrot
- ½ Tasse (15 g) Petersilienblätter, gehackt
- 10 Stück Zitronenspalten

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 230°C vorheizen. Ein Backblech mit Pergamentpapier vorbereiten.
2. Getrocknete Tomaten, Schalotten, Knoblauch, Petersilie, Rindfleisch, Linsen, Aleppo-Pfeffer und Baharat in eine Küchenmaschine geben. 10-12 Mal pulsieren, um eine einfache, lockere Emulsion zu erhalten.
3. Tomatenmark und Öl hinzugeben. Noch ein paar Mal pulsieren, um die Masse zu glätten.
4. Den Pizzateig zubereiten und ausrollen. Den Belag entweder dünn auf dem Pizzaboden oder gleichmäßig auf den fünf Fladenbrotteilen verteilen. Auf das vorbereitete Backblech geben und 7-8 Minuten backen.
5. Mit Petersilie und einer Zitronenspalte garnieren und heiß servieren.

