

# Türkische Pizza



Rezept für 4 Portionen  
Dauer: ca. 90 Minuten

## Zutaten:

Zutat	Menge
Speiseöl / Öl	3 EL (Esstlöffel)
Glatte Petersilie / Petersilgrün	1 Bund
Frühlingszwiebeln / Lauchzwiebeln	1 Bund
Hefe / Germ frisch	½ Stk.
Knoblauchzehen	2 Stk.
Kreuzkümmel	1 TL (Teelöffel)
Chilipulver	1 Prise(n)
Natur-Joghurt / Naturjoghurt	3 EL (Esstlöffel)
Tomatenmark	1 EL (Esstlöffel)
Faschiertes / Gehacktes / Hackfleisch gemischt	400 g
Weizenmehl (glatt)	300 g

## Zubereitung:

Mehl und Salz vermischen. Hefe zerkrümeln und in 1/8 Liter lauwarmen Wasser anrühren. Zum Mehl gießen und gründlich durchkneten. Teig zugedeckt 45 Minuten gehen lassen bis er ca. doppelt so groß ist.

Für den Belag die Frühlingszwiebel waschen, putzen und in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein hacken. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und hacken. Alles mit Kreuzkümmel (gemahlen), Chili, Joghurt und Tomatenmark unter das Faschierte mischen und salzen.

Zwei Backbleche mit Öl bestreichen. Das Backrohr auf 250 Grad vorheizen. Den Teig halbieren. Jede Hälfte auf wenig Mehl zu einem länglichen Fladen ausrollen und auf ein Blech legen. Fleischmischung darauf verteilen. Die Fladen ungefähr 12 Minuten backen bis sie gebräunt sind.

Besonders gut schmeckt dazu eine Gurkensauce (<http://www.koch-idee.at/Rezept-254-Gurkensauce.html>).

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-253-Tuerkische-Pizza.html>  
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf [www.koch-idee.at](http://www.koch-idee.at)