Fladenbrotpizza el Greco

Zutaten

- 1 Fladenbrot
- 250 g Crème fraîche
- 50 g Peperoni, eingelegt
- 100 g Cocktailtomaten
- 50 g rote Zwiebeln
- 60 g schwarze Olive, entsteint
- 150 g Fetakäse
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 400 g Hackfleisch, gemischt
- 250 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Paprika Hack Pfanne

Zubereitung

1. Backofen auf 170°C Umluft vorheizen.
2. Fladenbrot wie einen Tortenboden horizontal halbieren, so dass zwei Hälften entstehen. Crème fraîche auf beide Hälften verteilen und glattstreichen. Peperoni gut abtropfen lassen. Je nach Größe 1-2 x durchschneiden. Cocktailtomaten waschen und halbieren. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Oliven in Ringe schneiden. Feta-Käse abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden.
3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Hackfleisch darin krümelig anbraten. Wasser dazugeben MAGGI Fix für Paprika Hack Pfanne einrühren und aufkochen. Pfanne vom Herd nehmen und die Masse etwas abkühlen lassen.
4. Die Hackfleischmasse auf die beiden Fladenbrothälten verteilen und diese anschließend mit den Zwiebelringen, Peperoni, Oliven, Cocktailtomaten und Fetawürfeln belegen.
5. Beide Hälften jeweils auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im Backofen ca. 30 Min. backen. Nach der Hälfte der Zeit die Bleche einmal tauschen. Mit einem bunten Salat ergibt sich eine schöne Sommermahlzeit.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	35 g
Energie	448 kcal
Fett	25 g
Protein	19 g

60 Minuten

8 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de