

Hamster-Tage



Günstig einkaufen,
Gutes tun!

MIGROS MAGAZIN.ch



M Erschienen in MM-Ausgabe 13
M 25. März 2013

[Home](#) > [Kochen](#) > [Rezepte](#) > Lahmacun – türkische Pizza

Lahmacun – türkische Pizza

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde/n 42 Minuten

Zutaten für 4 Personen

1	Zwiebel
3	Knoblauchzehen
1 Bund	Petersilie, glatt
1 EL	Olivenöl
300 g	Hackfleisch, z.B. Rind oder Lamm
220 g	Geschälte, gehackte Tomaten aus der Büchse
2 EL	Tomatenpüree
1.5 TL	edelsüßer Paprika
1 TL	Salz
1 EL	Zitronensaft
	Pfeffer
2 Zweige	Pfefferminze

Zubereitung

1



Für ein Lahmacun, eine türkische Pizza, braucht es Zwiebeln, Knoblauch, Hackfleisch, geschälte Tomaten und frischen Peterli.

2



Für den Teig Mehl, Salz und Zucker mischen. In der Mitte eine Mulde formen. Hefe in etwas Wasser auflösen. Mit Öl und restlichem Wasser in die Mulde giessen. Alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verarbeiten. Teig zugedeckt circa 1 Stunde um das Doppelte aufgehen lassen.

3



Inzwischen Zwiebel, Knoblauch und Petersilie separat hacken. Zwiebel und Knoblauch im Öl andünsten. Fleisch begeben und mitdünsten. Tomaten und Püree begeben. Mit Paprika und Salz würzen. Circa 5 Minuten köcheln lassen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie begeben und mischen.

4



Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen. Teig achteln und portionenweise auf wenig Mehl zu dünnen Ovalen auswallen. Teige auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Fleischmasse auf den Teigböden dünn ausstreichen, dabei einen Rand frei lassen. Enden des Teigs gut zusammendrücken und Ovale leicht in die Länge ziehen. Lahmacuns im Ofen circa 12 Minuten backen. Zum Servieren Pfefferminze in feine Streifen schneiden und Lahmacuns damit bestreuen.

Nährwerte

1 Portion enthält

Kalorien:	360 kcal	Eiweiss:	17 g
Fett:	10 g	Kohlenhydrate:	50 g

MM.ch

Auf migrosmagazin.ch [einloggen](#), um alle Funktionen von migrosmagazin.ch zu benutzen oder [registrieren](#), wenn Sie noch keinen Login besitzen.

Kommentar verfassen

0 Kommentare

1 =
IMPFDOSIS

Jetzt im Aktions-
zeitraum einkaufen
und Neugeborenen
in Not helfen.



Copyright © 2011 Migros-Genossenschafts-Bund. All rights reserved.