

LECKERE TÜRKISCHE PIZZA

MINI LAHMACUN



Es wird orientalisch: Lahmacun ist eine türkische Spezialität und ein beliebter Klassiker aus der Küche von Sallys Welt. Ihr Rezept vereint saftigen Hefeteig mit leckerem gewürztem Hackfleisch und gesundem Gemüse – das schmeckt köstlich und lässt sich in Deiner Küche ganz einfach nachmachen.

ZUTATEN

Für den Teig

- » 42 g Hefe
- » 2 TL Zucker
- » 500 g Wasser
- » 1000 g Mehl
- » 2 TL Salz
- » 6 EL Olivenöl

Für den Belag

- » 5 Tomaten
- » 3 mittelgroße Zwiebeln
- » 3 grüne, lange Paprika (scharf oder mild)
- » 0,5 Bund Petersilie (glatt)
- » 700 g Hackfleisch (Rind)
- » 2 EL Tomatenmark
- » 0,5 TL Chili

- » 0,5 TL Pfeffer
- » 1 TL getrocknete Minze
- » 1 TL Oregano
- » 2 TL Salz

Für den Beilagensalat

- » 4 Karotten
- » 1 Rotkohl
- » 500 g Cocktailtomaten
- » 6 Romana Salatherzen
- » 1 rote Zwiebel
- » 2 Zitronen (Saft)
- » 3 EL Olivenöl
- » 0,5 TL Salz
- » 0,25 TL Pfeffer



ZUBEREITUNG:

- 01. Teig:** Verrühre die Hefe mit dem Zucker und Wasser. Füge die restlichen Zutaten hinzu und knete daraus in etwa 5-8 Minuten einen weichen, geschmeidigen Hefeteig. Forme den Teig in den Händen zu einer Kugel, lege sie zurück in die Schüssel und besprühe die Oberfläche mit etwas Backtrennspray. Lasse den Teig nun an einem warmen Ort für mindestens 60 Minuten aufgehen.
- 02. Belag:** Übergieße die Tomaten mit heißem Wasser und lasse sie 5 Minuten ziehen. Entferne dann die Haut mit einem Messer. Reibe die Tomaten, Zwiebeln und Paprika fein und hacke die Petersilie. Vermische alles mit den restlichen Zutaten für den Belag und knete die Masse kurz durch.
- 03. Lahmacun formen:** Teile den Teig in 80 g schwere Portionen ein und forme sie in den Händen zu Kugeln. Rolle die Kugeln jeweils zu Kreisen mit etwa 20-25 cm Durchmesser aus. Gib nun etwa 2 EL der Füllung auf einen ausgerollten Teig und verstreiche sie glatt.
- 04. Ausbacken in der Pfanne:** Backe die Lahmacun am besten in einer Pfanne aus: Erhitze dazu eine Pfanne auf mittelhoher Hitze und lege eine Teigplatte hinein. Gare diese nun für etwa 3-4 Minuten bei geschlossenem Deckel. Der Boden sollte leicht braun und die Hackfleischmasse durchgegart werden. Staple die Lahmacun nun übereinander in einem geschlossenem Gefäß, so werden sie wieder weich und lassen sich später schon rollen.
- 05. Ausbacken im Backofen:** Lege die Lahmacun auf Bleche und backe sie nacheinander bei 240°C O/U auf der unteren Einschubleiste 4-5 Minuten.
- 06. Servieren:** Schneide das Gemüse klein und presse die Zitronen aus. Würze das Gemüse mit dem Zitronensaft, dem Olivenöl, Salz und Pfeffer. Verteile den Salat nun auf die Lahmacun und rolle sie ein.

FERTIG!