



# Mini Pizzas mit walisischem Lamm (g.g.A.)

## Zutaten

- 225 g mageres Hackfleisch vom Walisischen Lamm
- 500 g Brotmischung
- 30 ml (2 EL) Püree aus sonnengetrockneten Tomaten
- 15 ml (1 EL) passierte Tomaten (pro Pizza)
- 1 große Fleischtomate, in Scheiben geschnitten
- 4 Champignons, in Scheiben geschnitten
- ½ grüne Paprika, entkernt und in feine Streifen geschnitten
- 30 ml (2 EL) frische gemischte Kräuter nach Wunsch, z.B. Petersilie und Basilikum
- 50 g geriebener Mozzarella

## Zubereitung

1. Ofen auf 230 °C vorheizen. Brotmischung gemäß Verpackungsanweisung anrühren und gehen lassen. Hackfleisch vom Walisischen Lamm in kleinem Topf ohne Zusatz von Öl anbraten, Püree von sonnengetrockneten Tomaten hinzufügen und alles weiter braten, bis es durchgebraten ist.
2. Brotteig leicht kneten und formen. Dafür Teig in ca. zehn Teile zerteilen und jedes davon in kleine Pizzen formen.
3. Auf einem geölten Backblech platzieren und einen Esslöffel passierte Tomaten auf jede Pizza geben. Darauf jeweils eine Tomatenscheibe platzieren und Hackfleischmischung sowie restliche Zutaten darüber geben. 5 – 10 Minuten gehen lassen und dann 15 – 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, bis die Pizzen gut aufgegangen und goldbraun sind. Warm servieren mit Rucola und hausgemachtem Coleslaw-Salat.



Zubereitungszeit:  
25 Minuten

Portionen: 8

Küche: italienisch

Zuschnitt:  
Hackfleisch