



Hackfleisch vom Walisischen Lamm (g.g.A.) auf Mini-Kinder-Pizzas



Zutaten

- 15 ml (1 EL) Olivenöl
- 1 kleine Zwiebel, geschält und in feine Würfel geschnitten
- 1 große Karotte, geschält und in feine Würfel geschnitten
- 1 Stück Sellerieknolle (ca. so groß, wie ein Ei), geschält und in feine Würfel geschnitten
- sowie etwas Knoblauch, geschält und gehackt, nach Wunsch
- 30 ml (2 EL) Brühe
- 300 g Hackfleisch vom Walisischen Lamm
- 60 ml (4 EL) Tomatenmark
- 30 ml (2 EL) Tomatenketchup
- etwas Wasser
- Salz, Pfeffer
- fertige Mini-Pizzaböden (evtl. mit großem Glas oder offener Dose aus großem Pizzaboden ausstechen)

Für die Dekoration

Um Gesichter auf Pizzen zu zaubern, wird in unterschiedliche Formen vorgeschnittenes Gemüse benötigt. Hierzu eignen sich z.B. Zucchini, Mais, Paprika, Pilze sowie Cocktailtomaten und Oliven. Aber auch mit Kräutern, wie z.B. Schnittlauch kann man z.B. Haare oder Schnurrbärte darstellen. Zusätzlich kann mit Mozzarella und/oder geriebenem Käse experimentiert werden.

Zubereitung der Mini-Kinder-Pizzas

1. Ofen auf 200 °C vorheizen.
2. Olivenöl in Pfanne erhitzen. Zwiebel-, Karotten- und Selleriewürfel sowie Knoblauch nach Wunsch zugeben. Alles anbraten und rösten, bis es goldbraun und glasig ist. Dabei immer wieder leicht mit Brühe ablöschen, um zu starkes Anbraten oder Anbrennen zu vermeiden. So lange weiter anbraten, bis gesamte Flüssigkeit verdunstet ist.
3. Hackfleisch vom Walisischen Lamm hinzugeben. Alles vermischen und unter ständigem Rühren anbraten, bis es durchgegart ist.

Zubereitungszeit:
30 Minuten

Personen: 4–6

Küche: italienisch

Zuschnitt:
Hackfleisch



4. Tomatenmark und Tomatenketchup hinzugeben. Alles verrühren und auf niedrigerer Garstufe weiter köcheln lassen. Eventuell etwas Wasser hinzugeben. Die Konsistenz der Sauce sollte nur ganz leicht flüssig und cremig-kompakt, nicht aber schon krümelig sein. So lange köcheln, bis richtige Konsistenz erreicht ist. Salzen und pfeffern nach Geschmack.
5. Mini-Pizzaböden auf mit Backpapier ausgelegtem Backblech legen und mit jeweils ein bis zwei Esslöffeln Sauce bestreichen. Dabei kleinen Rand auf den Pizzaböden lassen, weil sich Sauce beim Backen noch verläuft. Mini-Pizzen mit Gemüse und Käse nach Wunsch dekorieren.
6. Pizzen für ca. zehn bis 12 Minuten in vorgeheizten Backofen geben und so lange backen, bis sie goldbraun gebacken sind.
7. Vor dem Servieren noch weiter mit Kräutern oder frischen Zutaten ausgarnieren. Tipp: auch den Teller rund um die Pizzen kann man zum Thema passend garnieren oder mit z.B. Ketchup bemalen und beschriften.