

Herzhaftes Schichtbrot

4 Portionen:

1 Rolle Fertig Pizzateig (400 g)

300 g gemischtes Hackfleisch

1 TL Gyrosgewürz

1 Zucchini

150 g Feta

4 EL Tomatenmark

1 Zwiebel

4 EL Öl

Salz, Pfeffer

Zwiebel abziehen, würfeln und im heißen Öl (2 EL) anbraten. Hack, Gyrosgewürz, Salz und Pfeffer dazugeben und krümelig anbraten. Pikant abschmecken. Zucchini in dünne Scheiben schneiden und im restlichen Öl anbraten. Hack und Zucchini abkühlen lassen.

Teig auf der Arbeitsplatte ausrollen, mit Tomatenmark bestreichen. Hackmix und Zucchini auf dem Teig verteilen, Feta würfeln und auf das Hackfleisch streuen. Darauf achten, dass die Auflage bis an den oberen und unteren Rand reicht. Teig von beiden Seiten zur Mitte einschlagen, in der Mitte durchschneiden. Jeden Strang in 7 gleichmäßige Stücke teilen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 200 ° Ober – Unterhitze, oder 180 ° Umluft ca. 20 Min. backen.