

# Pizza mit Faschiertem

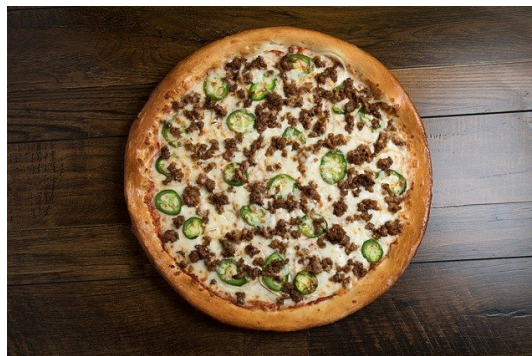
Die Pizza mit Faschiertem ist besonders bei Fleischliebhaber sehr begehrt. Dieses schnelle Rezept aus der italienischen Küche wird mit Fertigteig zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

1 Stk.	<a href="#">Pizzateig</a> (ca.500 g)
200 g	<a href="#">Tomatensauce</a> (aus dem Glas)
0.5 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a> (fein gehackt)
1 Stk.	Junglauch
8 EL	Pizzakäse (gerieben)
1 Stk.	Pfefferoni (grün)
300 g	Rinderfaschiertes
	Salz und Pfeffer nach Belieben
2 EL	Blattpetersilie (fein gehackt)

## Zubereitung

1. Für die **Pizza mit Faschiertem** den Backofen auf 220 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Pizzateig darauf legen und am Rand einen Wulst formen.
2. Die Tomatensauce auf den Teig verteilen. Die Zwiebel fein hacken und den Lauch in feine Rollen schneiden, über der Pizza verstreuen.
3. Nun die Pizza großzügig mit gerieben Käse bestreuen. Pfefferoni in dünne Ringe schneiden und verteilen. Zum Abschluss das Faschierte darüber verteilen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Im vorgeheizten Ofen zirka 20 Minuten backen. Vor dem Servieren mit der gehackten Petersilie bestreuen. Wer keinen Fertigteig verwenden möchte, findet hier das [Grundrezept für Pizzateig](#).

## Tipp