

Sauerkraut-Hack-Pizza

Für den Teig: 750 g gemischtes Hackfleisch, 2 Eier, 1 eingeweichtes Brötchen, 1 Tl Senf, Salz, Pfeffer

Für den Belag: 400 g Sauerkraut, 2 rote Paprika, 1 Zwiebel, 2 El Öl, 150 g Bacon, 1 Tl Zucker, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 100 g geriebener Gouda, 200 g Schmand
1-2 El gehackte Petersilie

Aus Hackfleisch, Eiern und dem eingeweichten und gut ausgedrückten Brötchen einen Hackfleischteig herstellen. Mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Hackfleischmasse auf einem Blech verteilen.

Paprika und Zwiebeln putzen und in kleine Würfel, Bacon in feine Streifen schneiden.

In einer Pfanne die Hälfte der Baconstreifen in 2 El Öl anbraten, Zwiebelwürfel zugeben und glasig dünsten. Paprikawürfel und Sauerkraut zugeben und unter ständigem Wenden 5-8 Minuten weiter dünsten, dabei mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Sauerkraut mit zwei Gabeln auf dem Hackfleisch verteilen.

Schmand mit geriebenem Käse vermischen und gleichmäßig über dem Sauerkraut verteilen. Die restlichen Baconstreifen gut auseinander zupfen und zum Schluss über allem verteilen.

Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 220 Grad 35-40 Minuten backen. Mit gehackter Petersilie bestreut servieren.