

Hauptgericht

Lahmacun (6–8 Stück)

Türkische Lahmacun mit würzigem Hackfleisch-Belag, serviert mit Zwiebel-Tomaten-Salat und Sumach.

Zeit: 1 Std. 23 Min. Portionen: 6

Lahmacun, Türkisch

Zutaten

500 g Mehl

7 g Trockenhefe (1 Päckchen)

1 TL Salz

300 ml Wasser (lauwarm)

2 EL Olivenöl

300 g Rinderhackfleisch

1 Zwiebel

1 rote Paprika

2 Tomaten

2 EL Tomatenmark

2 EL Petersilie (fein gehackt)

1 TL Paprikapulver

0.5 TL Kreuzkümmel

Salz und Pfeffer (nach Geschmack)

2 EL Olivenöl

1 große Zwiebel (in feine Streifen geschnitten)

2 Tomaten (gewürfelt)

Eisbergsalat (fein geschnitten)

Zitronensaft (Saft von 1 Zitrone)

1.5 TL Sumach (1-2 TL, nach Geschmack)

Salz (nach Geschmack)

Zubereitung

1. Die Trockenhefe im lauwarmen Wasser auflösen.
2. Mehl und Salz in einer Schüssel vermischen.
3. Hefewasser und Olivenöl hinzufügen.
4. Alles 8–10 Minuten zu einem glatten Teig kneten.
5. Den Teig abdecken und etwa 1 Stunde gehen lassen.
6. Zwiebel, Paprika und Tomaten sehr fein hacken oder kurz pürieren.
7. Mit Hackfleisch, Tomatenmark, Petersilie, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und Olivenöl vermengen.
8. Die Masse dünn auf den ausgerollten Teigfladen streichen.
9. Den Ofen auf 250°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
10. Die Teigstücke sehr dünn ausrollen.
11. Mit der Hackfleischmasse bestreichen.
12. 6–8 Minuten backen, bis die Ränder leicht gebräunt sind.
13. Zwiebeln, Tomaten und Eisbergsalat in einer Schüssel vermengen.
14. Mit Zitronensaft, Sumach und Salz würzen.
15. Den Salat auf das warme Lahmacun geben, zusammenrollen und servieren.

Notizen

Quelle: Instagram (#meraschkoch #lahmacun #rezeptideen #türkischepizza)

Quelle: https://www.instagram.com/reel/DZCfAdttsP-/?utm_source=ig_web_copy_link&igsh=NTc4MTIwNjQ2YQ==

