

Fladenbrot mit Hackfleischfüllung

Zutaten:

250 g Hackfleisch (1/2 und 1/2)
175 g Mozzarella
2 Tomaten
1 kleine Zwiebel,
5 Knoblauchzehen
1/2 Fladenbrot,
2 EL Rapsöl,
Basilikumblätter

Zubereitung:

Das halbe Fladenbrot in 4 Teile teilen. Den Mozzarella in dünne, die Tomaten in dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und würfeln, 3 Knoblauchzehen schälen und in sehr feine Würfel hacken. Fladenbrotstücke auf ein Backblech legen, bei 225 °C im Backofen einige Minuten rösten, anschließend abkühlen lassen. Rapsöl erhitzen, Hackfleisch darin unter Rühren braten. Zwiebel, Knoblauch, Oregano, Basilikum, Salz und Pfeffer hinzugeben und das Ganze ca. 5 Minuten braten. Fladenbrote mit Öl beträufeln und durchgepressten Knoblauch von 2 Knoblauchzehen darauf verteilen. Anschließend Hackfleisch darauf geben, mit Tomaten abdecken, Basilikumblätter verteilen und mit Mozzarellascheiben belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 225 °C auf der mittleren Schiene ca. 10 Minuten goldbraun überbacken.

[Druck-Version](#)

