

Texmex-Pizzaring mit Caesar-Salsa-Dip

Teig:

140 g Wasser
¼ Würfel Hefe
260 g Mehl
10 g Olivenöl
1 TL Salz

Füllung:

500 g Hackfleisch, gemischt
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Öl
Salz & Pfeffer
½ TL Chiliflocken
1 TL Zucker
4 EL Tomatenmark
1 rote Paprika
1 kleine Dose Mais
1 kleine Dose Kidneybohnen
100 g Schmand
200 g Emmentaler

Dip:

4 EL Vollmilchjoghurt
100 g Schmand
1,5 TL Senf
1 TL Zucker
2 EL Worcestersoße
30 g geriebener Parmesan
2 Tomaten
1 rote Zwiebel
1 Msp. Chiliflocken
1 EL Öl
½ TL flüssiger Honig
1 EL Petersilie



Für den Dip zunächst Parmesan mit der feinen Microplane-Reibe reiben, zusammen mit Joghurt, Schmand, Senf, Zucker und Worcestersoße verrühren, in die kleine Servierschüssel füllen und kühlstellen.

Tomaten halbieren, mit einem Löffel entkernen und würfeln. Zwiebel fein würfeln. Beides mit 1 EL Öl, Chiliflocken, Honig und Petersilie verrühren.

Kurz vor dem Servieren die Tomatenmischung mittig in den Dip in der kleinen Servierschüssel geben.



SELBSTÄNDIGE BERATERIN

Martina Ruck

selbständige Direktorin

www.ofenzauberei.de

info@ofenzauberei.de

Für den Teig alle Zutaten miteinander verkneten, in die Nixe geben und **ca. 30 min.** gehen lassen.

Zwiebel, Knoblauchzehe und Paprika in kleine Würfel schneiden, Mais und Bohnen abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch in heißem Öl in der Edelstahl-Wokpfanne andünsten. Hackfleisch zugeben und krümelig anbraten, salzen, pfeffern, Zucker und Chiliflocken einrühren.

Tomatenmark, Paprika, Mais und Bohnen zugeben und kurz anbraten. Käse mit der groben Microplane reiben, ca. 1 Handvoll beiseite stellen für später. Schmand und Käse einrühren.

Den Teig auf der Teigunterlage rund ausrollen auf die Größe des äußeren Rings und noch ca. 1 cm größer. Innenring und Rand der runder Servierplatte dünn einfetten. Teigunterlage über die Form stürzen und vorsichtig wegziehen, so dass der Teig in der Form liegt. Mittig 4 Schnitte über Kreuz machen und Hackfleischmischung außenrum verteilen. Teigspitzen von der Mitte nach außen über die Füllung ziehen und am äußeren Teigrand andrücken. Restlichen Käse darüber verstreuen.

Im vorgeheizten Backofen (**180 Grad Ober-/Unterhitze**) auf unterster Schiene **ca. 35-40 min.** überbacken. Dip in der kleinen Servierschüssel in die Mitte stellen, den Kranz in Stücke schneiden.