

Pikante Hackfleisch-Wähe

Zubereiten: ca. 20 Min. Backen: ca. 25 Min.

Für 4 Personen

Zutaten

- 1 Hefeteig, rund ausgewallt
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 500 g Hackfleisch vom Schweizer Rind
- 1 TL Salz, schwarzer Pfeffer frisch gemahlen
 - 1 rote Peperoncini, entkernt, fein gehackt
- 2 TL getrocknete, italienische Kräuter Öl
- 1 dl Saucenhalbrahm
- 100 g Parmesan, frisch gerieben
- 50 g Mandelstifte
 - 34 Bund Basilikum, grob gehackt
- 500 g Cherrytomaten einige kleine Basilikumblättchen zum Garnieren



Zubereitung

- 1. Das Wähenblech mit Hefeteig auslegen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.
- 2. Frühlingszwiebeln mit grünen Röhrchen in feine Ringe schneiden. Mit Hackfleisch, Salz, Peperoncini und italienischen Kräutern mischen und portionenweise in heissem Öl anbraten. Hackfleisch mit Saucenhalbrahm, Parmesan, Mandeln und Basilikum mischen, locker auf dem Teig verteilen. Den Ofen auf 220 °C vorheizen.
- 3. Die Wähe in der untersten Rille 15 Minuten backen. Herausnehmen, die Cherrytomaten darüber verteilen und ca. 10 Minuten fertig backen.
- 4. Die Wähe in Stücke schneiden, anrichten und mit Basilikumblättchen garnieren.

Beilagen

Dazu passt ein Blattsalat.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 640 kcal 46 g Eiweiss



34 g Kohlenhydrate 34 g Fett (ohne Blattsalat)