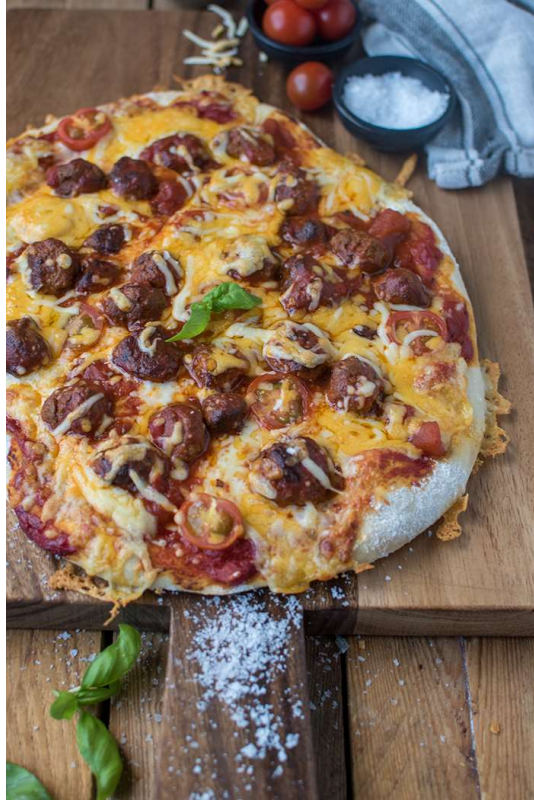


# Meatball Pizza



## Einkaufsliste:

### Teig:

450g Mehl  
1Pck Trockenhefe/ oder 25 g  
frische Hefe  
1EL Honig  
250ml lauwarmes Wasser  
50ml Olivenöl  
Prise Salz

### Meatballs:

400g Rinderhack  
1 rote Zwiebel  
2EL Tomatenmark  
1handvoll Basilikum  
1TL Oregano  
1TL Meersalz  
1TL schwarzen Pfeffer  
Etwas Thymian  
2EL Olivenöl + Olivenöl zum  
Anbraten

### Für die Sauce:

2EL Olivenöl  
400g gehackte Tomaten  
1 Zwiebel  
1TL Oregano  
1TL Majoran  
Prise Zucker  
1EL Tomatenmark  
Salz & Pfeffer

### Außerdem:

120-180g Käse  
100g Kirschtomaten

## So wird's gemacht

Zunächst die Meatballs zubereiten. Für die Hackbällchen das Hackfleisch in eine Schüssel geben. Zwiebel fein hacken und mit Gewürzen, Tomatenmark und Olivenöl hinzugeben. Zu einer homogenen Masse verarbeiten. Je etwa 1 EL Hackfleisch-Masse zu Bällchen formen. Olivenöl erhitzen und Bällchen von allen Seiten kurz anbraten. Beiseite stellen.

Für die Sauce: Olivenöl in einen Topf geben, erhitzen und Zwiebeln darin anschwitzen, mit den Tomaten ablöschen. Restliche Zutaten hinzugeben und köcheln lassen, pürieren und nochmals aufkochen, abkühlen lassen.

Für den Teig: Wasser, Hefe und Honig vermengen, kurz ruhen lassen. Nun die restlichen Zutaten hinzugeben und verkneten. Teig mindestens 60 Minuten ruhen lassen. In zwei Teile teilen und jeweils ausrollen. Mit der Meatball-Sauce bestreichen. Mit den Hackbällchen und halbierten Tomaten belegen. Mit Käse bestreuen. Auf dem vorgeheizten Blech im Ofen bei 220-250°C Umluft ca. 10 Minuten backen.