



Selbstgemachtes Lahmacun mit Salat-Topping



Zutaten

Für den Teig:

1,5 TL	Salz
300 g	Mehl
1/3 Würfel	frische Hefe
1/2 TL	Zucker
180 ml	lauwarmes Wasser

Für den Belag:

1 kleine	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 Prise	rote Paprika
300 g	Kreuzkümmel
1	Rinderhack
1 kleines Bünd	Tomate
1	Petersilie
	Knoblauchzehe

Für den Salat:

1/2	Zitrone
1/3	Salatgurke
2	Tomaten
3 EL	Olivenöl
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1/3	Salz
1	Eisbergsalat
	rote Zwiebel

Rezeptinfo

Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min. + 1 Std. Gehzeit + 10 Min. Backzeit

pro Portion: 1472 kJ, 352 kcal, 44,9 g Kohlenhydrate, 17,5 g Eiweiß, 12,8 g Fett, 30,1 mg Cholesterin, 3,82 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Dir gefällt die türkische Küche auch so gut wie uns? Dann musst du unbedingt unser selbstgemachtes Lahmacun probieren! Lahmacun wird oft auch als türkische Pizza bezeichnet und ist im Prinzip ein Fladenbrot, welches mit einer würzigen Hackfleischmischung bestrichen wird. Für unser Lahmacun darf ein selbstgemachter Hefeteig natürlich nicht fehlen. Der Lahmacun-Teig wird dann einfach mit einer würzigen Hackfleischmischung aus Rinderhackfleisch, Tomate, Paprika, Petersilie und Kreuzkümmel bestrichen und im Ofen knusprig gebacken. Als frisches Topping kommt auf unser Lahmacun noch ein knackiger Salat mit Eisbergsalat, Gurke, Tomate und Zwiebeln. Dann kannst du das Lahmacun einfach einrollen und direkt genießen! Dir läuft schon das Wasser im Mund zusammen? Dann probiere unser Lahmacun unbedingt einmal selbst aus! So einfach geht's:

Step 1:

Zuerst machst du den Teig. Dazu das Mehl mit dem Wasser, dem Zucker, dem Salz und der Hefe zu einem glatten Teig verkneten. Das Ganze mit einem feuchten Tuch abdecken und für eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Step 2:

In der Zwischenzeit kannst du den Belag machen. Dazu die Paprika und die Tomate entkernen und beides fein hacken. Anschließend mit dem Hackfleisch vermengen. Dann die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken und ebenfalls zum Hackfleisch geben. Nun alles mit fein gehackter Petersilie, dem Tomatenmark, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen und zu einer leckeren Masse verkneten.

Step 3:

Den Backofen kannst du schon mal auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech auf den Boden des Backofens zum Vorheizen stellen. Den Hefeteig dann mit etwas Mehl auf einem Stück Backpapier dünn ausrollen. Den Teig nun mit der Hackfleischpaste bestreichen und im heißen Backofen auf dem heißen Backblech für ca. 8 bis 10 Minuten auf dem Boden backen.

Step 4:

Während der Lahmacun backt, machst du den Salat. Dazu die Tomaten und die Salatgurke würfeln und den Salat in Streifen schneiden. Die rote Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Den Salat mit Zitronensaft und Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das fertige Lahmacun belegst du dann mit dem Salat und rollst es zusammen.