

ITALIENISCHER FLEISCHKUCHEN

4 Portionen

OFEN AUF 220 GRAD VORHEIZEN!!!

ZUTATEN

Blätterteig oder Pizzateig im Blech auslegen

500g Hackfleisch

1 gelbe Peperoni

1 rote Peperoni

Büchse Pelati geschellt und zerstückelt

1 Zuchetti

Schwarze Oliven (entkernt)

2 Zwiebel

Pfeffer und Salz

Tabasco (wenn man es mag)



ZUBEREITUNG

Hackfleisch, Zwiebel mit viel Pfeffer und Salz in einer Bratpfanne anbraten. Danach kalt stelle **WICHTIG!!!** Beide Peperoni und Zuchetti in streifen schneiden und in kochendem Salzwasser weich kochen und abtropfen.

Hackfleisch im Blech grosszügig verteilen Gemüse dazu geben. Oliven und anschliessend Pelati verteilen. Das wichtigste viel Oregano dazu etwas Pfeffer aus der Mühle und wers mag noch etwas Tabasco.

Jetzt in den vorgeheizten Ofen. Unterste Rille. 220 Grad ca. 20 Minuten

GUTEN APPETIT (: