



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Lahmacun – türkische Pizza

Kabak Dolmasi – gefüllte Zucchini

Tavada Patlican Kebabi – Auberginen-Lamm-Pfanne

Griechischer Joghurt mit Honignüssen

Lahmacun - türkische Pizza

Für 8 Personen als Apéro

300	g	Weizenmehl
150	g	lauwarmes Wasser
2	EL	Sonnenblumenöl
10	g	Hefe
		Salz
200	g	Lammhackfleisch
1	Stk.	Zwiebel
1	Stk.	Tomate
1	Stk.	Chili
3	Stk.	Spitzpaprika (rot / gelb)
2	EL	Sonnenblumenöl
		Salz, Pfeffer

Backofen auf 240°C vorheizen.

Teig:

Aus den Zutaten für den Hefeteig einen Teig herstellen und 1/2 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Hackfleischmischung:

Alles Gemüse fein würfeln und mit dem Hackfleisch und dem Sonnenblumenöl vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Hefeteig dünn auswallen und dünn aber vollständig mit der Hackfleischmischung bestreichen und im Ofen bei 240°C ca. 5 - 10 Minuten knusprig backen.