BBQ PIZZA NACH TÜRKISCHER ART MIT SENSATIONAL FASCHIERTES

ZUTATEN

4 PORTIONEN | 20 MIN | MITTEL

2 Pkg. Garden Gourmet Sensational Faschiertes

4 Fladenbrote oder Wraps

1 rote Paprika

5 Tomaten

1 kleine rote Zwiebel

1 kleiner Römersalat

1 Jalapeño-Schote

1 EL Tomatenmark

4 EL veganer Joghurt

1 Handvoll Minze

1 Handvoll Petersilie

etwas Sriracha

2 TL Paprikapulver

1 TL gemahlener Kreuzkümmel

Salz und Pfeffer

Wer hat gesagt, dass Burger nur auf dem Grill zubereitet werden können? Versuche diese vegane Pizza nach türkischer Art und genieße den Kontrast zwischen Gewürzen und Cremigkeit!

ZUBEREITUNGSEMPFEHLUNG

1. Die Paprika, eine Tomate und die Zwiebel in Stücke schneiden. Alles in einen Mixer geben und zusammen mit der Petersilie, Tomatenmark, Paprikapulver und der Jalapeño-Schote fein mahlen.
2. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung unter das Garden Gourmet Sensational Faschierte kneten. Joghurt mit Kreuzkümmel mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Fladenbrote oder Wraps mit dem Sensational Faschiertes befüllen und auf ein Pizzablech legen. Für 3 bis 5 Minuten über einem Grill erwärmen. Dabei den Grill mit einem Deckel verschließen, damit die Hackmischung durchgegart wird.
4. Im Anschluss grob gehackten Salat und die restlichen klein geschnittenen Tomaten auf den Fladenbroten oder Wraps verteilen. Abschließend mit Joghurt, scharfer Sauce, Minze und Petersilie garnieren.

ENTDECKE WEITERE REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE