



# Pizza Ecken

🕒 36m

👥 1



## Zutaten

- 350 g 1 BUITONI Pizzateig Fina
- 250 g 250g Rindshackfleisch
- 1 Stk 1 Kleine Zwiebel
- 0.5 EL. Etwas Olivenöl
- 100 g Wenig Zucchini
- 100 g Wenig Paprika
- 0.5 Kl Salz
- 0.5 Kl Paprika süß
- 0.5 EL. Italienische Kräuter
- 0.33 Kl Pfeffer
- 1 Kl Bouillon
- 400 g 1 Dose Pelati

## Nährwertangaben

## Alle Informationen pro Portion

Energie	1525,94 kcal	Protein	83,01 G
Kohlenhydrate	177,16 G	Ballaststoff	19,61 G
Fette	49,87 G	Gesättigte Fette	16,45 G

## Vorbereitung

**STEP 1** Gehackte Zwiebel andünsten, Rindshackfleisch hinzufügen, würzen, kurz anbraten und mit Wasser ablöschen.

**STEP 2** 4 – 5 EL pürierte Pelati, Zucchini und Paprika zugeben. Abschmecken mit Bouillon und Pfeffer und einkochen lassen.

**STEP 3** Pizzateig in 6 Vierecke schneiden. 2 - 3 EL Füllung auf eine Hälfte des Teiges geben und zum Dreieck schliessen. Ränder mit einer Gabel andrücken.

**STEP 4** Fertige Pizza-Ecken bei 190°C Umluft ca. 14 min backen.

