

Zutaten:

- ½ Würfel Frischhefe
- ½ TL Zucker
- 400g Mehl
- ½ TL Salz
- 1 EL Öl
- 2 EL Joghurt
- 1 rote Paprika
- 3 Zwiebeln
- 1 Bd Thymian

- 200g Schafskäse
- 200g Hackfleisch
- 2 EL Öl
- 1 EL Schwarzkümmelsamen
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Hefe und Zucker in 150ml lauwarmem Wasser auflösen und stehen lassen, bis sich Blasen bilden.

Mehl, Salz, Öl und Joghurt zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu doppeltem

Volumen gehen lassen.

2. Paprika enthäuten, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel in dünne Spalten

schneiden. Thymian grob hacken. Schafskäse zerkrümeln. Hackfleisch krümelig braten.

3. Teig noch mal kräftig durchkneten, in 8 Portionen teilen und jeweils zu einem ovalen Fladen

formen.

4. Gemüse, Hackfleisch und Käse auf den Fladen verteilen, Thymian und Kümmel darüber streuen,

mit Salz und Pfeffer würzen.

5. Die Ränder der Länge nach etwas hochklappen, damit die Füllung nicht heraus läuft.

6. Die Pizza im vorgeizten Backofen bei 225° ca. 20 Min backen