

BBQ PIZZA NACH TÜRKISCHER ART MIT SENSATIONAL HACK

ZUTATEN

 4 PORTIONEN

 25 MIN

 MITTEL

2 Packungen Garden Gourmet Sensational Hack

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 sagt, dass Pizza nicht auch auf dem Grill zubereitet werden kann? Versuche diese geniale Variante nach türkischer Art und genieße den Kontrast zwischen Gewürzen und Cremigkeit!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Zutaten vorbereiten

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. Sensational Hack zubereiten

Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung unter das Garden Gourmet Sensational Hack kneten. Joghurt mit Kreuzkümmel mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Fladenbrote befüllen

Die Fladenbrote oder Wraps mit der Sensational Hackmischung 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. Wraps befüllen und genießen!

Im Anschluss grob gehackten Salat und die restlichen klein geschnittenen Tomaten auf den Fladenbrotten oder Wraps verteilen. Abschließend mit Joghurt, scharfer Sauce, Minze und Petersilie garnieren.

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF
GARDENGOURMET.DE**