



## Pizzarolle mit Tomatenkompott

### Zutaten (für vier Personen)

1 Rolle fertiger Pizzateig  
450 g gemischtes Hackfleisch  
80 g feine Zwiebelwürfel  
80 g gehackte Schältomaten  
2 EL Tomatenmark  
2 EL Paprikawürfel (bunt)  
2 EL gewürfelte Mozzarella  
1 Frühlingszwiebel in Röllchen  
1 Zehe gehackter Knoblauch  
1 EL fein geschnittener Basilikum

### Eistreiche:

1 Eigelb  
2 EL Milch

Würfel von 3 abgezogenen Tomaten  
8 schwarze Oliven, in Ringe geschnitten  
2 Frühlingszwiebeln in Röllchen  
1 ½ EL Olivenöl  
Salz, Pfeffer

### Zubereitung (circa eine Stunde)

Hackfleisch mit Zwiebel-, Paprika- und Mozzarellawürfeln, gehackten Schältomaten, Frühlingszwiebelröllchen, gehacktem Knoblauch, fein geschnittenem Basilikum und Tomatenmark gut vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Pizzateig auf mehlierte Arbeitsfläche legen, Masse darauf verteilen und gut glattstreichen. Straff einrollen, auf ein gefettetes Pizzablech legen, mit Eistreiche gut einpinseln und im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad etwa eine Stunde goldgelb backen.

Frühlingszwiebelröllchen in heißem Olivenöl angehen lassen. Tomatenwürfel und Olivenringe zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Als Bett auf flachem Teller anrichten, Pizzarolle in Scheiben schneiden, auf das Tomatenkompott setzen und mit Thymian garnieren.

### Nährwerte pro Portion

640 kcal - 40 g Fett - 31g Eiweiß - 43 g Kohlenhydrate - 3,5 BE