

Wrap Pizza



Zutaten (für 1 runde Auflaufform Ø 30 cm)

- 3 große Wraps (halbiert = 6 Wrap-Hälften)
- 250 g Hackfleisch (nach Wahl)
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Paprika
- 1 kleine Dose Kidneybohnen
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL Ajvar mild
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver
- italienische Gewürze
- geriebener Käse nach Geschmack

Zubereitung

- Zwiebel, Knoblauch und Paprika vorbereiten, Kidneybohnen abtropfen lassen
- Hackfleisch in Öl krümelig braten, Zwiebel, Knoblauch und Paprika kurz mitbraten
- Würzen, Tomatenmark, Ajvar und 1-2 EL Wasser unterrühren, abschmecken
- Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen, Form einfetten
- Wraps halbieren, je 2-3 EL Hackfleisch und etwas Käse daraufgeben, zu Dreiecken falten
- In die Form legen, mit Käse bestreuen
- Ca. 25 Minuten backen, bis der Käse goldbraun ist