



Blitz-Tortilla Pizza mit Rinderhack, Gouda Spänen und Rauke

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

In 15 Minuten machbar, wenn es schnell gehen muss

Zutaten

- 320 g Weizentortillas; 8 Stück
- 500 g Rindergehacktes, zerbröseln
- 2 Knoblauchzehen
- mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 370 ml Ajvar-Paprika Paste
- 2 EL Öl
- 50 g Gouda am Stück für die Späne
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, ev. etwas Cayenne
- 1 kleines Bund Rauke, geputzt, in kaltem Wasser aufgefrischt, gut abgetropft

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf höchste Stufe vorheizen, die Tortillas auf gefetteten Backblechen verteilen.

Schritt2

Das zerbröselte Gehackte in einer großen Pfanne in 2 Chargen scharf und krümelig anbraten.

Schritt3

Die Zwiebeln und den Knoblauch dazu geben, Ajvar unterrühren. Salzen und pfeffern 1- 2 min. miteinander schoren lassen.

Schritt4

Auf den Tortillas verteilen und für 5 min. auf der obersten Schiene in den Backofen schieben.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Anrichten und mit einigen Rauke Blättchen bestreuen, darüber die Gouda Späne hobeln.

Rezeptart: Schnelle Rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/blitz-tortilla-pizza-mit-rinderhack-gouda-spaenen-und-rauke/>