

# 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/>