

Griechische Filo-Pizza

- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '5', 'yield' : '' });
```

Besonders dünn und knusprig! Schon einmal mit Filo-Teig versucht, es lohnt sich.

Zutaten

- 2 Blätter Filo-Teig aus dem Kühlregal
- 175 g Tatarfleisch, zerbröselt
- 100 g griechischer-oder Bio-Joghurt
- 2 kleine Tomaten ohne Blüte, entkernt, gewürfelt
- 50 g grüne Oliven, entsteint, halbiert
- 1 Schalotte, gewürfelt
- 1/2 Knoblauchzehe, gewürfelt
- 2 Tl Tomatenmark
- 1/2 rote Chilischote, entkernt, fein gewürfelt
- 1/2 Bündchen glatte Petersilie, gezupft
- 1 El Oliven-oder Pflanzenöl
- 3 Tl Butter
- 1 gute Prise gemahlener Kardamom
- Etwas gemahlene Zimt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Der Filo Teigboden:

Schritt2

Die Teigblätter 25 x 30 cm zuschneiden und mit flüssiger Butter bestreichen, darüber die Petersilienblättchen gleichmäßig verteilen, übereinander legen

Schritt3

(Durch das Buttern der Teigblätter bleiben sie beim Backen blättrig und werden besonders knusprig)

Schritt4

Den Backofen auf 220 Grad, Umluft 200° C vor heizen.

Schritt5

Den Teig auf das flache, mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, mit der restlichen Butter bestreichen.

Schritt6

Auf der unteren Schiene 5-10 min. goldbraun backen.

Schritt7

Die Auflage:

Schritt8

In einer heißen Stielpfanne mit Öl, das zerbröselte Tatarfleisch unter Rühren etwa 10 min. goldbraun anbraten. Salzen, pfeffern und mit Zimt, Kardamom würzen. Chili, Zwiebel, Knoblauch und Tomatenmark unterrühren und bei mittlerer Hitze 10 min. braten.

Schritt9

Die Tomatenstücke und Oliven unter Rühren kurz an schwenken, erwärmen.

Schritt10

Nunmehr den gebackenen Teigboden auf eine große Platte setzen, den Joghurt, das gebratene Tartar Fleisch, Oliven und Tomaten darüber verteilen.

Schritt11

Mit der restlichen gehackten Petersilie bestreuen und sofort servieren.

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** unter 30 min.

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/griechische-filo-pizza/>