



Feuriger Party-Fleischtopf mit Käse-Rosmarin-Taler

Rezept für 6 Portionen:

125 g Parmesankäse
2 - 3 Zweige Rosmarin
400 g frischer Pizzateig
1 - 2 EL Olivenöl
1 rote, gelbe und grüne Paprikaschote
500 g Champignons
2 Zwiebeln
1 Dose (850 ml) Tomatenwürfel
150 g Gewürzgurken
1 kg Schweinegeschnetztes Gyros Art
250 ml Tomaten-Chili-Grillsoße/Ketchup
Salz, Cayennepfeffer

Zubereitung:

Käse fein reiben. Rosmarin waschen, trocken schütteln und die Nadeln grob von den Zweigen zupfen. **Teig** entrollen und 15 bis 18 Kreise (à ca. 8 cm Ø) ausstechen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, ca. 2/3 des Rosmarin gleichmäßig darauf verteilen, mit Käse bestreuen und mit Öl beträufeln.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C) ca. 12 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen und auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit **Paprika** putzen, waschen und würfeln. **Champignons** putzen und halbieren, **Zwiebeln** schälen und in Streifen schneiden, **Gurken** ebenfalls in Scheiben schneiden.

Fleisch, Tomaten, Grillsoße, Champignons, Paprika, Zwiebeln und Gurken in einer großen Schüssel gut vermengen, mit Salz und Cayennepfeffer würzen. In einen ofenfesten Topf füllen und zugedeckt im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C) 1 1/2 Stunden schmoren. Ca. 20 Minuten vor Ende der Schmorzeit Deckel entfernen und offen zu Ende garen. Aus dem Ofen nehmen und mit den **Käse-Rosmarin-Taler** servieren.

Tipp: ein Klecks Tzatziki oben auf schmeckt sehr gut. Statt Schweinegeschnetztes kann auch Geflügel verwendet werden, hier wird die Garzeit entsprechend verkürzt.

Guten Appetit!