Orientalische Pizza mit Granatapfel

Nährwertangaben (pro Portion/Stück)

Energie:	553 kcal/ 2318 kJ	Fett:	23,4 g
Eiweiß:	32,8 g		
Kohlenhydrate:	51,2 g		

Zubereitungszeit:
20 Min Backzeit + 15 Min Zubereitungszeit

Zubereitung:

1. Zwiebeln, Knoblauch und Chili hacken, Tomaten pürieren.

2. Zwiebel, Knoblauch, Chili, Hack, Kardamom und Zimt im heißen Öl circa 4 Minuten braten. Salzen, Pfeffern.

3. Pizzateig auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Tomatenmus und Hack darauf verteilen. Im Ofen bei 180 Grad circa 20 Minuten backen. Granatapfelkerne auslösen. Walnüsse hacken. Pizza mit Granatapfelkernen und Nüssen bestreuen. Joghurt mit Salz und Pfeffer (nach Geschmack auch mit etwas Kardamom und Zimt) würzen und als Dip dazu essen.

Zutaten für 2 Portionen :

2	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
1	Chili
1 Dose	Tomaten
200 g	Lammhack
1/2 TL	Kardamom
1/2 TL	Zimt
1 EL	Öl
	Jodsalz
	Pfeffer
1	Paket fertiger Pizzateig
1	Granatapfel
2 EL	Walnüsse
150 g	Joghurt