



Türkische Pizza

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Lahmacun	4 St.
Salatgurken	1 St.
Petersilie, frisch	10 g
Minze, frisch	10 g
Salat-Mix	125 g
Strauchtomaten	2 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Zitronen	1 St.
Joghurt, natur	150 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung

Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Auf zwei Backbleche mit Backpapier jeweils einen Lahmacun geben und im Ofen für ca. 5 Min. [backen](#). Vorgang mit übrigen Lahmacuns wiederholen.

Inzwischen Gurke waschen, Enden entfernen und in dünne Scheiben schneiden. [Petersilie](#) und Minze waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. [Salat](#) waschen und trocken schleudern. [Tomaten](#) waschen, Strunk entfernen und in Scheiben schneiden.

[Knoblauch](#) schälen und fein hacken. Zitrone waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben und Saft auspressen. In einer Schüssel Joghurt, Knoblauch, Zitronenschale und 2 EL Zitronensaft verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lahmacun mit Gurke und Tomate belegen. Salat und Kräuter daraufgeben und mit Knoblauch-Sauce beträufelt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	1211 kcal		
Kohlenhydrate	181 g	Ballaststoffe	15 g
Eiweiß	64 g	Fette	26 g