**Türkische Pizza mit Lamm und Aubergine**

Für 4 Personen

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Kochzeit: 15 Minuten

Zutaten

* 1 EL Olivenöl
* 3 Lammkeulen-Steaks, in Streifen geschnitten
* 1 rote Zwiebel
* 1 Aubergine
* 2 Knoblauchzehen
* 1 TL Paprikapulver
* 400 g Fertigpizza-Teig
* 150 ml passierte Tomaten
* 80 g Feta
* 1,5 TL gehackte Minze
* Honig zum beträufeln

Zubereitung

Ofen auf 200° C Umluft (Gas Stufe 6) vorheizen. Die Hälfte des Öls in einer Pfanne erhitzen und die Lammkeulen-Streifen darin für circa 2 Minuten goldbraun anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen. Restliches Öl in die Pfanne geben und die in Streifen geschnittene Zwiebel darin anbraten. Gewürfelte Aubergine dazu geben und für 5 bis 6 Minuten goldbraun anbraten. Dann gepressten Knoblauch und Paprikapulver hinzufügen und unter Rühren kurz mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Pizzateig auf einem Ofen- oder Pizzablech rund ausrollen. Teig mit passierten Tomaten bestreichen und mit der Auberginenmischung sowie dem Lammfleisch belegen. Pizza anschließend im Ofen knusprig backen.

Feta darüber bröckeln sowie die Minze auf der Pizza verteilen. Vor dem Servieren mit noch etwas Honig beträufeln.

Tipp: Wer’s scharf mag, kann auch noch Chili über die Pizza streuen.