



Pizza-Burger - selbstgemachte Burger im Pizzateig

Rezept für: 4 Person

Zutaten:

2x 400 g Pizzateig
ca. 300 g Hackfleisch
Salz, Pfeffer
Ketchup
Senf
90 g Schmelzkäse
ca. 3 Essiggurken
1 Eigelb

backen: 20 Minuten Ober-/Unterhitze
200 °C, mittlere Schiene, ohne
vorheizen

Zubereitung:

Selbstgemachten Pizzateig (nicht gehen lassen!) halbieren und eine Hälfte ausrollen oder eine Rolle fertigen Pizzateig aus dem Kühlregal ausrollen,

Hackfleisch darauf in 12 Häufchen verteilen, mit Ketchup, Senf und Gurken belegen,

Schmelzkäsescheiben jeweils darauf legen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den restlichen selbstgemachten Pizzateig ausrollen oder die zweite Rolle fertigen Pizzateig ausrollen und die Hackfleisch-Häufchen damit abdecken.

Die Zwischenräume und Enden etwas festdrücken und alles mit Eigelb bestreichen.

Im Backofen 20 Minuten bei 200°C backen - fertig.

Quelle: <https://www.organisation-mit-sabine.de/fingerfood-pizza-burger-burger-im-pizzateig/>