Entdeckt und gefunden bei Rila die Genussentdecker: www.rila.de



Geschlossener Burger

Gesamtzeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

geschlossener Burger

1 Packung Pizzateig

500 g Hackfleisch (Rind oder gemischt)

1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt

8 Scheibe(n) Cheddar Käse

Nach Belieben Burger Sauce nach Wahl

Salz, Pfeffer

Etwas Gewürzgurken

0.5 Tomate

1 Handvoll Don Enrico Green Jalapeño Chillies medium hot

1 Ei

Etwas Lien Ying Bio Gerösteter Sesam

geschlossener Burger

1.

Hackfleisch mit Zwiebel, Salz und Pfeffer mischen. 8 flache Pattys formen. Leicht flach drücken. In einer heißen Pfanne scharf anbraten.

Pizzateig ausrollen und in 4 gleich große Stücke schneiden.

Jedes Teig Stück auf eine Schale legen, die etwas kleiner als das Teigstück ist. In die Mitte bzw. Mulde kann jetzt das Innere des Burgers geschichtet werden: Käse, Patty, Sauce, Gurken, Jalapenos, Tomatenscheibe, Patty, Sauce und nochmal Cheddar Käse.

Den Teig über die Füllung klappen und Ränder gut zusammendrücken. Die Burger auf ein Backblech mit Backpapier legen, sodass die glatte Seite oben ist. Mit einem verquirlten Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200°C (Ober-/Unterhitze) 15–18 min. backen, bis sie goldbraun sind.