

Cheeseburger aus der Muffinform



1. Den Backofen auf 190°C vorheizen. Die Muffinform leicht fetten.
2. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken.
3. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch ca. 5 Minuten anbraten. Tomatenmark, Ketchup, Senf, Knoblauch und Zwiebeln hinzufügen würzen und weitere 10 Minuten braten. Schmelzkäse dazugeben und schmelzen lassen. Pfanne beiseitestellen.
4. Die Brötchenteiglinge quer halbieren. Jede Hälfte dünn ausrollen und in die Muffinform drücken. Lege jeweils 1 Gurkenscheibe rein. Dann mit jeweils 1 EL der Hackfleischfüllung füllen.
5. Im heißen Backofen 15 Minuten backen.
6. Für das Topping Ketchup und je 1 Scheibe der Gurken auf den Muffin legen. Schmelzkäsescheiben vierteln und darüber verteilen. Stelle die Muffins nochmal für 2-3 Minuten in den Ofen bis der Käse geschmolzen ist.

Zutaten:

1 Packung Aufbackteig (6 Brötchen) aus dem Kühlregal

Für die Füllung

400 g Hackfleisch Rind

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 EL Tomatenmark

1 EL Senf

1 Prise Zucker

1 Prise Pfeffer

3 Scheiben Schmelzkäse

Für das Topping

2 EL Ketchup

6 Gewürzgurken, in Scheiben geschnitten

3 Scheiben Schmelzkäse

Benötigtes

Material

Muffinform

Zubereitungszeit

20 Minuten

Zubereitungszeit

25 Minuten Garzeit