



Knusprige Cheeseburger-Hörnchen



Zutaten

Menge

1 EL	geschmacksneutrales Öl
100 g	Hackfleisch
100 g	Cheddar
1	große Tomate
1	rote Zwiebel
1 Packung	Fertig-Pizzateig
4 TL	Tomatensauce aus dem Glas
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1	Ei
2 EL	Sesam

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Min. + 20 Min. Backzeit

pro Portion: 2277 kJ, 544 kcal, 49,8 g Kohlenhydrate, 21,7 g Eiweiß, 29,8 g Fett, 153 mg Cholesterin, 2,75 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €

Zubereitung

Wonach hören sich Hackfleisch, Cheddar und Tomaten an? Nach Cheeseburger? Richtig! Wir machen aber keinen normalen Cheeseburger, sondern leckere Cheeseburger-Hörnchen. Dazu füllen wir einfach Pizzateig mit den klassischen Cheeseburger-Zutaten und rollen das ganze zu kleinen Hörnchen zusammen. Die knusprigen Hörnchen sind echt super lecker! So easy geht's:

Step 1:

Zuerst kannst du den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Danach das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch krümelig braten und anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Step 2:

Den Cheddar reiben. Die Tomate und die Zwiebeln würfeln.

Step 3:

Den Pizzateig ausrollen, halbieren und die Hälften schräg durchschneiden, sodass du vier gleichgroße Dreiecke hast. Die Tomatensauce auf die Dreiecke streichen und das Hackfleisch, die Tomaten, die Zwiebeln und den Käse auf der unteren breiten Seite des Teigdreieckes verteilen.

Step 4:

Nun den Teig zur spitzen Seite hin aufrollen, sodass kleine Teighörnchen entstehen. Danach das Ei aufschlagen und verquirlen und die Hörnchen mit dem verquirlten Ei einstreichen und mit Sesam bestreuen. Die Hörnchen für 20 Minuten backen.