



# Pizza Burger mit selbstgemachten Salami-Pizza-Buns



## Zutaten

### Menge

1/2 Würfel	frische Hefe
1 Handvoll	Basilikum
	Salz
1 TL	Oregano
4 EL	Ketchup
5 EL	Tomatenmark
2 Kugeln	Mozzarella
20	Mini-Salami-Scheiben
200 g	mittelalter Gouda
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1 TL	Senf
1 TL	Zucker
150 ml	lauwarmes Wasser
400 g	Mehl
1 größere	rote Zwiebel
500 g	Rinderhack
1 EL	weiche Butter
100 ml	Milch

## Rezeptinfo

### Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min. + 1 Std. Gehzeit + 20 Min. Backzeit

pro Portion: 4626 kJ, 1105 kcal, 89,0 g Kohlenhydrate, 64,3 g Eiweiß, 56,6 g Fett, 172 mg Cholesterin, 5,0 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

## Zubereitung

Du kannst dich auch nie zwischen Burger und Pizza entscheiden? Dann musst du unbedingt unseren selbstgemachten Pizza Burger probieren! Unser Pizza Burger kombiniert nämlich beide Gerichte perfekt miteinander! Für unseren Pizza Burger backst du zuerst etwas größere Burger-Buns und belegst diese anschließend wie eine normale Salami-Pizza mit Tomatenmark, Gouda und Mini-Salami. Die selbstgemachten Pizza-Buns werden dann mit zwei Hackfleisch-Patties belegt, die einmal mit Mozzarella und einmal mit Gouda überbacken werden. Zum Schluss kommt dann noch etwas Basilikum und Zwiebeln dazu und schon kannst du deinen selbstgemachten Pizza Burger probieren! Hast du jetzt schon richtig Hunger bekommen? Dann mache unseren Pizza Burger unbedingt einmal nach! Los geht's!

### Step 1:

Zuerst machst du den Teig für die Pizza-Buns. Dazu gibst du das Mehl, 1 TL Salz und 1 TL Zucker in eine Schüssel. Dann die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und zusammen mit der Milch zum Mehl geben und alles sehr ordentlich verkneten. Zum Schluss die weiche Butter einarbeiten. Den Teig gut abdecken und an einem warmen Ort für ca. 1 Stunde gehen lassen, bis er doppelt so groß ist.

### Step 2:

Wenn der Teig gegangen ist, formst du daraus möglichst flache Fladen. Diese lässt du auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech nochmals für ca. 20 Minuten ruhen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Anschließend die Brötchen darin für ca. 20 Minuten knusprig backen.

### Step 3:

In der Zwischenzeit schneidest du die Zwiebel in Ringe und würzt das Hack mit Salz, Pfeffer und Oregano und formst daraus 8 flache Patties. Den Gouda grob raspeln.

### Step 4:

Nach dem Backen schneidest du den Deckel der Brötchen dünn ab, dann halbierst du die Brötchen quer. Die obere Seite mit Tomatenmark bestreichen und etwas Gouda sowie die Salamischeiben auflegen. Den Grill des Backofens einschalten und die Brötchen für ca. 6 Minuten grillen, bis der Käse leicht gebräunt ist.

### Step 5:

Währenddessen schneidest du den Mozzarella in dünne Scheiben. Nun die Patties in der Pfanne heiß und knusprig anbraten, dann umdrehen und jeweils die Hälfte mit Mozzarella und Gouda belegen, bis die Käsesorten schmelzen. Die Patties nimmst du heraus und brätst noch kurz die Unterseiten der Brötchen mit der Schnittstelle nach unten im Fett an.

### Step 6:

Jetzt geht es an das Belegen: Dazu bestreichst du die Unterseite mit Ketchup und Senf, und gibst dann etwas Basilikum darauf. Zwei Patties auflegen, die Zwiebeln oben drauflegen und alles mit einem Pizza-Bun abdecken.