

Burger Muffins

ZUTATEN

1 Zwiebel
150g Hackfleisch
280g Mehl
100g Emmentaler
Salz und Pfeffer
5 Tomaten
2 EL Olivenöl
½ Bund Petersilie
1 Ei
300g Joghurt

12 kleine Scheiben Gouda
4 Gewürzgurken
1 Pkg. Backpulver

ZUBEREITUNG

1. Die Zwiebel abziehen, halbieren und mit der Küchenfee in kleine Würfel hacken. Die Edelstahlpfanne auf $\frac{2}{3}$ der Hitze erhitzen und das Hackfleisch darin anbraten, die Zwiebelwürfel dazu geben und braten. Mit Salz und Pfeffer aus dem Bambusmühlenset abschmecken. Die Petersilie waschen, trockenschüttern und mit der Küchenfee kleinhacken. Unter das fertig gebratene Hackfleisch mischen.
2. Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
3. Das Mehl in eine Schüssel geben, mit dem Backpulver und 1 TL Salz vermengen. In eine weitere große Schüssel das Ei schlagen und leicht verquirlen. Das Öl, den Emmentaler und den Joghurt unterrühren. Das Mehlgemisch in das Eigemisch rühren, bis alles gut verrührt ist. Dann die Hackfleischmasse unterheben.
4. Den Teig gleichmäßig in die Backfee geben und im Backofen auf mittlerer Schiene ca. 30 Minuten backen, bis die Muffins oben aufreißen. Den Gartest nicht vergessen.
5. Die fertigen Muffins aus dem Ofen holen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Dann aus der Form lösen und kurz abkühlen lassen. Die Muffins in der Mitte durchschneiden und eine Hälfte mit je einer Scheibe Käse, einer Tomate und Gurke belegen. Mit der anderen Hälfte wieder abdecken. Guten Appetit!

**Andrea Liebetanz - selbstständige Beraterin mit
Pampered Chef®**

www.andrea-liebetanz.de