

# Cheeseburger- Pizza



## PERSONEN

2

## BACKZEIT (MIN)

25

## ZUTATEN

250g Rinderhackfleisch  
½ kleine Zwiebel  
1 EL Öl  
Salz, Pfeffer

270g Mehl  
2 TL Backpulver  
1 TL Salz  
250g Joghurt (1,5% Fett)  
1 - 2 EL Sesamsaat

250g Käse, z.B. Cheddar  
50ml Ketchup  
2 EL Senf  
1 mittelgroß Tomate  
16 kleine Gewürzgürkchen

## ZUBEREITUNG

1. Für den Belag Hackfleisch in einer Pfanne mit gehackter Zwiebel und 1 EL Öl anbraten. Krümelig zerkleinern. Mit Salz und Pfeffer würzen, dann den Saft abgießen.
2. Für den Teig Mehl, Backpulver und Salz in einer großen Schüssel mischen, Joghurt zufügen, dann gründlich vermengen. Teig auf bemehlter Teigunterlage 4 Minuten durchkneten. Solange Mehl hinzufügen, bis er nicht mehr klebrig ist.
3. rockcrok Grillstein einfetten und mit Besam bestreuen. Teil mit dem Teigroller zu einem Kreis ausrollen, auf den Grillstein heben und bis in die Ecke ausrollen. Den Boden reichlich einstechen. Den Grillstein auf den Grill geben und geschlossen 9 - 13 Minuten goldbraun backen. In der Zwischenzeit Käse raspeln, Ketchup und Senf verrühren, sowie Tomate und Gurke in Scheiben schneiden.
4. Grillstein herausnehmen und auf das Kuchengitter stellen. Den gebackenen Boden mit dem „Alles auf einen Streich“ umdrehen. Mit der Ketchup-Mischung bestreichen, der Hälfte des Käses und dem Hackfleisch bestreuen. Mit Tomate und Gurke belegen. Restlichen Käse draufgeben. 4 - 6 Minuten bis zu gewünschter Bräune backen.

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

[www.andrea-liebetanz.de](http://www.andrea-liebetanz.de)

