

Fingerfood für Gourmet-Fäuste: Der Pizzaburger

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 2 Burger

Für die Buns

2 Laugenbrötchen
4 Esslöffel passierte Tomaten
1 Handvoll geriebener Cheddar
80 g Mozzarella
50 g Salami (oder Chorizo)

Für das Gemüse

1 rote Zwiebel
4 Champignons
1/2 Esslöffel Butter
Salz, Pfeffer
1 Teelöffel Zucker

Für die Patties

2 Burger Patties
2 Esslöffel geriebener Parmesan
40 g Mozzarella

Für alle, die ihren Feierabend zelebrieren. Für alle, für die Fertiggerichte keine Option sind. Für alle, die lieber selber kochen statt Tiefkühlware zu futtern: Ihr könnt euch Pizzaburger jetzt frisch selber machen. Außen fluffiges Laugenbrötchen, innen erst käsige Salamipizza,

dann saftiges Burger-Pattie mit karamellisierten Zwiebeln und Champignons. Fingerfood für Gourmet-Fäuste.

- 1 -

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Brötchen aufschneiden. Hälften gleichmäßig mit passierten Tomaten bestreichen und mit Cheddar bestreuen. Die Hälfte des Mozzarellas in kleine Stücke schneiden und auf dem Cheddar verteilen. Restlichen Mozzarella in

Scheiben schneiden und beiseite legen. Salami in dünne Scheiben schneiden und auf dem Käse verteilen. Brötchenhälften auf ein Backblech legen und im heißen Ofen 15 Minuten überbacken.

- 3 -

In der Zwischenzeit Champignons in Scheiben und Zwiebel in Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Gemüse darin ca. 3 Minuten anbraten. Salzen und pfeffern. Mit Zucker bestreuen und unter Rühren 1 Minute karamellisieren. Gemüse aus der Pfanne nehmen.

- 4 -

Dieselbe Pfanne sehr heiß werden lassen. Burger Patties von jeder Seite ca. 2 Minuten braten. Herd ausstellen. Burgerpatties mit Parmesan bestreuen. Gebratenes Gemüse darauf verteilen und mit jeweils 1 Scheibe Mozzarella belegen. Pfanne mit Deckel abdecken und Käse kurz schmelzen lassen.

- 5 -

Burger Patties auf die unteren Brötchenhälften geben.

Fingerfood für Gourmet-Fäuste: Der Pizzaburger

Mit oberen Brötchenhälften bedecken.