

Cheeseburger Muffins

Zutaten für 12 Cheeseburger-Muffins:

- 1 Rolle Pizzateig (oder [selbst gemacht](#))
- 400 g Hackfleisch
- 1 Zwiebel (klein)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Senf
- 1 TL Salz
- 5 Gewürzgurken
- 4 Tomaten (klein)
- 50 g Käse (nach Wahl)



Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 20 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 40 Minuten

So bereitest du die Cheeseburger Muffins zu

1. Die Cheeseburger Muffins sind sehr schnell zubereitet, am längsten dauert es den Pizzateig selber zu machen. Das ist daher dein erster Schritt. Bereite den Pizzateig nach deinem Rezept zu und lass ihn gehen oder packe, wenn du es dir einfach machen willst, den fertigen Pizzateig aus.
2. Nun bereitest du deine Muffinform vor, indem du sie gut fettest. Den Backofen kannst du schon auf 200 °C vorheizen.
3. Rolle den Pizzateig aus und steche kleine Kreise aus, die etwas größer als die Muffinmulden sind. Die Pizzateigkreise drückst du nun in den einzelnen Mulden fest.
4. Schäle die Zwiebel und den Knoblauch und schneide sie in sehr kleine Würfel. Brate sie dann mit etwas Öl und dem Hackfleisch in einer Pfanne an. Anschließend rührst du das Tomatenmark, den Senf und das Salz unter.
5. Verteile die Hackfleischmasse auf die Muffinmulden.
6. Schneide die Gewürzgurken und die Tomaten in dünne Scheiben und lege jeweils eine

auf die Fleischmasse.

7. Nun stichst du noch aus dem Käse kleine Kreise aus, mit denen du deine Chesseburger Muffins belegst.
8. Jetzt geht es für deine kleinen Burger für etwa 20 Minuten in den Backofen.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

