

Cheeseburger Pizza

Zubereitung 15 Minuten, fertig in 35 Minuten

Zutaten (für den rockcroc Grillstein)

250 g Rinderhackfleisch

1/2 kleine Zwiebel

1 EL Öl

Salz, Pfeffer

270 g Mehl

2 TL Backpulver

½ - 1 TL Salz

250 g Jogurt 1,5 %

1 TL Öl zum Einfetten

1 - 2 EL Sesamsaat

250 g Käse, z.B. Cheddar

50 ml Ketschup

2 EL Senf

1 mittelgroße Tomate

16 kleine Gewürzgürkchen

Salz, Pfeffer



Für den Belag Hackfleisch in einer Pfanne mit gehackter Zwiebel und 1 EL Öl anbraten und mit **Mixen & Zerkleinern** krümelig zerkleinern. Mit Salz & Pfeffer würzen, dann Saft abgießen.

Grill bei mittel-hoher Hitze vorheizen. Für den Teig Mehl, Backpulver und Salz in einer großen Schüssel mischen. Jogurt zufügen, dann gründlich vermengen. Teig auf eine bemehlte Unterlage geben und 4 Minuten gründlich durchkneten bis er geschmeidig ist. Solange etwas Mehl zu geben bis er nicht mehr klebrig ist.

rockcroc Grillstein einfetten und mit Sesam bestreuen. Teig mit dem **Teigroller** zu einem Kreis ausrollen, auf den Grillstein heben und bis in die Ecken ausrollen. Den Boden reichlich einstechen. Den Grillstein auf den Grill geben und geschlossen 9 - 13 Minuten goldbraun backen.

In der Zwischenzeit Käse raspeln, Ketschup und Senf verrühren sowie Tomate und Gurke in Scheiben schneiden.

Grillstein herausnehmen und auf das **Kuchengitter** stellen. Den gebackenen Boden mit dem „**Alles auf einen Streich**“ umdrehen. Mit Ketschup-Mischung bestreichen, der Hälfte des Käses und Hackfleisch bestreuen. Mit Tomaten- und Gurkenscheiben belegen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Weitere 4 - 6 Minuten bis zur gewünschten Bräunung backen.

Im Backofen:

Auf 230 °C vorheizen. Auf der untersten Schiene 14 - 16 Minuten backen. Nach dem Belegen weitere 6 - 9 Minuten backen. Ggf. nur mit Unterhitze.