

Big Mac Rolle



REZEPT MAREIKE KORSIKOWSKI - DIE HÖVELGRILLERIN

Zutaten

Teig:

- 250g Magerquark
- 3 Eier
- 120g geriebener Käse, zum Beispiel Cheddar
- Pfeffer, Salz

Inhalt:

- 400g Rinderhack (20% Fettanteil)
- 1/2 Zwiebel
- 3 Scheiben Schmelzkäse
- 3 saure Gurken
- geschnittener Eisbergsalat nach Belieben
- Salz, Pfeffer
- 1 TL Rapsöl

Sauce:

- Biggy Burger - Sauceforyou.de

Zubereitung

- 1.) Quark, Eier und Käse verquirlen.
Würze: Salz und Pfeffer
- 2.) Teig auf Backpapier auf Backblech verteilen, bei 180°C Ober- / Unterhitze ca. 20 Minuten anbräunen.
- 3.) Zwiebel und das Hack in Öl anbraten. Würze Frikasenne
- 4.) Gurken in Scheiben schneiden.
- 5.) Den Teig vom Blech nehmen und das Backpapier abziehen.
- 6.) Mit der Sauce den Teig bestreichen
- 7.) Hackfleisch auf einem Drittel des Bodens verteilen, Schmelzkäse darüber legen
- 8.) Restliche Zutaten auf dem Teigboden verteilen.
- 9.) Nochmal Soße darauf geben und dann aufrollen.
- 10.) Zum Servieren teilen und genießen.