

Pizza Schnecken



Zutaten:

1 große Zwiebel

1 Pkg Blätterteig

250 ml Creme Fraiche

500 gr. Schinkenwürfel

1 Frühlingszwiebel

Zwiebel und Frühlingszwiebel schälen und klein hacken.

Creme Fraiche, Schinkenwürfel und gehackte Zwiebeln und Frühlingszwiebeln miteinander vermengen.

Blätterteig ausrollen und in ca. 5 cm dicke Scheiben schneiden.

Masse gleichmäßig auf Blätterteigstreifen verteilen.

Blätterteig zusammen rollen und bei 200°C in den Ofen für 15 Minuten.

Cheeseburger



Zutaten:

4 Burger Buns

500 gr. Hackfleisch

vom Rind

4 Käsescheiben

1 Zwiebel

1 Tomate

1 Eisbergsalat

Hamburgerdressing

Zwiebel klein hacken.

Tomaten in Scheiben schneiden.

Gewünschte Menge Eisbergsalat abzapfen und waschen.

Hackfleisch würzen und zu 4 Pattys formen.

Die Pattys in der Pfanne von beiden Seiten braten, bis sie braun sind.

Burger Buns in der Mitte durchschneiden und für 5 Minuten bei 100°C in den Ofen.

Fertige Buns mit Hamburgerdressing und nach Wahl belegen.

Fleisch mit Käse versehen und auf die belegten Buns legen.