

Cheeseburger-Schneckenauflauf

Zutaten | 4 Portionen

| | |
|----------|--|
| 150 ml | lauwarme Vollmilch |
| 100 ml | Wasser, lauwarm |
| 1 Würfel | Frischhefe |
| 1 TL | Zucker |
| 450 g | Weizenmehl Type 405 |
| 1 TL | Salz |
| 2 EL | Olivenöl |
| 500 g | Gehacktes, halb und halb |
| | Salz, Pfeffer, Paprikagewürz |
| 1 | Knoblauchzehe |
| 3 EL | Senf |
| 100 g | Tomatenketchup |
| 50 g | Mayonnaise oder Remoulade |
| 150 g | Röstzwiebeln (alternativ eine frische Zwiebel) |
| 200 g | Gewürzgurken |
| 300 g | Geraspelter Gouda |
| 1 EL | Butter zum Einfetten der Auflaufform |

Zubereitungszeit: 20 Min., Backzeit: 25 Min.

Zubereitung:

- Frischhefe mit Zucker im lauwarmen Wasser auflösen.
- Mehl, Vollmilch, Salz und Olivenöl dazugeben und alles zusammen zu einem glatten Teig verrühren.
- Den Hefeteig an einen warmen Ort stellen und auf die doppelte Größe gehen lassen.
- Hackfleisch krümelig anbraten und kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprikagewürz würzen.
- Die Knoblauchzehe schälen, klein hacken und unter das Fleisch mischen.
- Den Backofen auf 150°C Umluft vorheizen.
- Senf, Ketchup und Mayonnaise zu einer glatten Sauce verrühren.
- Den Hefeteig rechteckig ausrollen und mit der Sauce bestreichen.
- Das abgekühlte Hackfleisch darauf verteilen.

- Gurken in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit den Zwiebeln und dem geraspelten Käse auf dem Teig verteilen.
- Den Teig vorsichtig aufrollen, in Scheiben schneiden und in eine gefettete Auflaufform setzen.
- Im vorgeheizten Backofen für ca. 25 Minuten backen.

Tipp:

Vor dem Servieren mit etwas Tomatenketchup verzieren.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.
Die folgenden Angaben beziehen sich 100 g:

Nährwerttabelle

| Energie | Fett | Kohlenhydrate | Eiweiß | Kalzium |
|----------|--------|---------------|--------|---------|
| 220 kcal | 11,1 g | 20,2 g | 10,3 g | 159 mg |