



Cheeseburger Pie

Doch, es geht noch US-amerikanischer als Apple Pie: Cheeseburger Pie! Diese pikante Quiche soll in Kansas erfunden worden sein und sie schmeckt tatsächlich wie ein Cheeseburger XXL. Dank des Fertigteiges ist sie recht schnell gemacht – jedenfalls schneller als sechs einzelne Cheeseburger. Bei uns ein absoluter Familienfavorit!

Ergibt 6 Portionen

ZUTATEN

- Fett zum Ausfetten 1 fertiger Quiche-/ Tarteteig aus der Kühlung (ø 32 cm)
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 1 EL BBQ-Gewürz nach Wunsch (alt. Paprika, Kreuzkümmel, Oregano, Chili, Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer)
- 2 Eier Gr. L
- 25 g Paniermehl
- 2 EL Senf
- 2 EL Ketchup
- 2 EL Worcestershire-Sauce
- 50 g Gewürzgurken aus dem Glas, gehackt
- 150 g frisch geriebener Cheddar
- 2 Fleischtomaten, in Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG

Eine Spring- oder Quicheform (ø 24–28 cm) an Boden und Rand leicht ausfetten, mit dem Fertigteig auslegen, so dass sich ein kleiner Rand ergibt. Das Hackfleisch, die Zwiebel und den Knoblauch in einer Pfanne so lange krümelig braten, bis das Fleisch nicht mehr rosa ist. Mit dem BBQ-Gewürz kräftig abschmecken, danach erkalten lassen. Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Eier in einer ausreichend großen Schüssel mit dem Paniermehl verschlagen, Senf, Ketchup, Worcestershire-Sauce und Gewürzgurken einrühren.

Die abgekühlte Hackfleischmischung und 50 g des geriebenen Käses unterheben und alles auf den Teig geben. Glatt streichen.

Auf der zweiten Schiene von unten etwa 25 Minuten backen. Dann die Tomatenscheiben obenauf verteilen, den restlichen Käse aufstreuen und weitere 10–15 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und leicht braun ist. In Stücke schneiden und noch heiß servieren.

TIPP

Wer mag, kann im letzten Schritt auch knusprig gebratenen Frühstücksspeck obenauf krümeln oder andere Käsesorten (zum Beispiel Mozzarella) verwenden.

