Überbackene Hackfleischbrötchen

Für ein halbes Brötchen benötigt man 40 g Hack, halb Rind, halb Schwein.

Hackfleisch in eine Schüssel geben , würzen mit Salz, Pfeffer und wenig Ketchup. Eine Zwiebel fein hacken, Käse in kleine Würfel schneiden und beides zum Hack geben. Alles gut mit einer Gabel vermengen.

Den Teig auf Brötchenhälften verteilen, auf ein Backblech legen und im Backofen 20 min bei 200° backen. Dann auf jedes Brötchen ein Gitter aus vier dünnen Käsestreifen legen und weitere 5 min backen. Die Brötchen heiß servieren.