

CHEESEBURGER PROVENÇALE

ergibt 8 Stück

500 g **Fertig-Pizzateig**

4 **getrocknete, in Öl eingelegte**

Tomaten, abgetropft, gehackt

Tomaten in den Teig kneten, zu 8 gleich grossen ca. 2 cm dicken Fladen formen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit Wasser bestreichen

je ½ Teelöffel **Rosmarinnadeln, Senfsamen** darüber streuen, andrücken

Backen: ca. 15 Min. in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

400 g **gehacktes Rindfleisch**

ca. 350 g **Frischkäse mit Pfeffer**,

z. B. Boursin

1 Esslöffel **scharfer Senf**

2 Teelöffel **gemischte Kräuter**, gehackt,

z. B. Majoran, Rosmarin, Thymian

1 Teelöffel **Salz**

alles gut mischen, zu 8 Burgern formen

3 Esslöffel **Mehl**

Öl zum Braten

in einer Bratpfanne heiss werden lassen, Burger portionenweise im Mehl wenden, beidseitig je ca. 5 Min. braten

100 g **Frischkäse mit Pfeffer**

Fladen quer halbieren, untere Hälften damit bestreichen, Burger darauf legen, Deckel aufsetzen

Dazu passen: gebratene Frühlingszwiebeln oder Saisonsalat.

