

Big Mac Rolle

Teig:

250 g Skyr bzw. Magerquark
3 Eier
100 g geriebener Emmentaler
1 TL Pizzagewürz

Dressing:

2 Gewürzgurken
1 kleine bzw. halbe Zwiebel
1 Knoblauchzehe
4 EL Miracel Whip
1 EL Tomatenketchup
1 TL Senf
1 TL Balsamicoessig hell
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Belag:

250 g Rinderhackfleisch
1 kleine bzw. halbe Zwiebel
Salz & Pfeffer
 $\frac{1}{4}$ Salatgurke in Scheiben
1 Tomate in Scheiben
2 Scheiben Cheddar
2-3 Blätter Eisbergsalat



Martina Ruck
selbständige Direktorin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Emmentaler mit der groben Microplane reiben. Alle Zutaten für den Teig in der großen 2-Liter-Nixe mit einem Schneebesen verquirlen.

Den großen Ofenzauberer gut einfetten und den Teig eingießen..

Im vorgeheizten Backofen bei **200 Grad Ober-/Unterhitze ca. 20-25 min.** auf unterster Schiene backen.

In der Zwischenzeit für das Dressing Gewürzgurken, Zwiebel und Knoblauch zerkleinern.

(im TM: **3 sek./Stufe 5**, nach unten schieben und nochmal **3 sek./Stufe 5**)

Alle übrigen Zutaten zugeben und miteinander verrühren.

(im TM: **10 sek./Stufe 3**)

Zwiebel für den Belag fein würfeln und zusammen mit dem Hackfleisch anbraten.

Anschließend den Teig direkt auf die Teigunterlage oder ein Backpapier stürzen.

Mit dem Dressing bestreichen, Hackfleisch darauf verteilen, in Scheiben geschnittene Gurken und Tomate darauf legen und mit in Streifen geschnittenen Cheddar und Eisbergsalat bedecken.

Rolle nun aufrollen und zum Servieren in Stücke schneiden.