LZ-Rheinland

Artikel vom 22.04.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 12:13 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/auflauf-im-cheeseburger-style

Auflauf im Cheeseburger-Style



Foto: Kathrin Fries

Zutaten (für 4 Portionen):

2 EL Öl

500 g Rinderhackfleisch

1,5 EL Tomatenmark

2 Knoblauchzehen

1 TL Paprikapulver edelsüß

75 bis 100 ml Ketchup

1 große Gemüsezwiebel

6 bis 9 Scheiben Scheiblettenkäse oder 3 Hände voll geriebener Cheddar

6 bis 8 Brioche-Hot-Dog-Buns (circa 270 g)

4 große Tomaten

Dip:

50 ml Sud von Essiggurken

1 EL mittelscharfer Senf

etwa 75 ml neutrales Pflanzenöl

nach Geschmack Salz und Pfeffer

Zubereitung:

In einer Pfanne das Hackfleisch mit dem Öl anbraten, das Tomatenmark zugeben und die Knoblauchzehen hineinpressen und kurz mitbraten, dann vom Herd nehmen. Gewürze und Ketchup untermischen. Die Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden, die Tomaten waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. In einer Auflaufform die Masse verteilen, die Zwiebelringe und Tomatenstücke darüber verteilen, darüber den Käse geben. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C Ober-/Unterhitze etwa 10 Minuten backen. Inzwischen die Brioche-Buns in mundgerechte Stücke schneiden. Diese dann über dem Auflauf verteilen und das Ganze noch mal 10 Minuten backen. In der Zeit in einem hohen Gefäß den Sud und den Essig für den Dip mit dem Pürierstab mixen, dann das Öl nach und nach zugeben, bis eine cremige Textur entsteht, dann abschmecken und mit dem Auflauf servieren.

Kathrin Fries