



## Roll of Fire

### wie wir ihn machen

Pizzateig auf einem Blech ausrollen. Nun das Hackfleisch mit 7 EL Jalapenos (in Ringe geschnitten) und der in Scheiben geschnittenen Zwiebel mit etwas Öl anbraten, mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Wenn das Hack gut durchgebraten ist, die Sauce Hollandaise dazugeben und eine gute Handvoll Pizzakäse mit unterheben. Dann die ganze Masse in der Mitte des Pizzateiges verteilen, wenn alles drauf ist, den oberen und unteren Teil umklappen, die Seiten zusammendrücken und den restlichen Pizzakäse drauf streuen. Im heißen Backofen ca. 10-12 Min. bei 200 Grad goldbraun backen.

**Arbeitszeit** ca. 25 Minuten

**Koch-/Backzeit** ca. 12 Minuten

**Gesamtzeit** ca. 37 Minuten

**Schwierigkeitsgrad** simpel



### Zutaten für 1 Portionen:

**1 Pck.** Pizzateig

**200 g** Sauce Hollandaise

**250 g** Hackfleisch, gemischt

**1 große** Zwiebel(n), in Scheiben geschnitten

**7 EL** Chilischote(n), (Jalapenos), in Ringe geschnitten

**1 Pck.** Käse, (Pizzakäse)

**etwas** Salz und Pfeffer

**etwas** Öl

**Rezept von:** dieTestesser