



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	einfach



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