



## **Hackfleisch-Brötchen überbacken**

**8 Portionen**

**400 g Schweinemett**

**100 g Champignons**

**2 Zwiebeln**

**3 Tomaten**

**125 g Gouda**

**Das Schweinemett mit den in Scheiben geschnittenen Champignons, den fein**

**gehackten Zwiebeln und den gewürfelten Tomaten vermischen.**

**Die Brötchen aufschneiden und das Innere etwas aushöhlen. Die Brötchenhälften mit**

**der Hackfleischmasse bestreichen, den geriebenen Käse darüber streuen und im auf**

**200 Grad vorgeheizten Backofen goldgelb überbacken.**

**Pro Portion: 196 kcal / 821 kJ**