



## BIG KAHUNA-BURGER-AUFLAUF AUS „PULP FICTION“

### Zutaten:

500g Gehacktes (Rind oder  $\frac{1}{2}$  und  $\frac{1}{2}$  )  
25ml Terriyaki-Sauce  
100g Ananas in kleinen Stücken  
3 Tomaten in Scheiben  
1 Zwiebel  
100ml Gourmet Tomatenketchup  
50g brauner Zucker  
3 EL Dijon-Senf  
200g geraspelter Goudakäse  
100g kleingeschnittener Bacon  
Salz, Pfeffer zum Abschmecken  
Olivenöl zum Braten  
Rosenpaprika nach Geschmack  
1 Handvoll Feldsalat

### Zubereitung:

Das Gehackte in Olivenöl krümelig braten und mit der Terriyaki-Sauce vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zwiebeln in Ringe schneiden und in der gleichen Pfanne leicht anbräunen und mit etwas Rosenpaprika würzen. Die Tomaten in dünne Scheiben schneiden. Den Zucker in einem Topf schmelzen, mit Ketchup ablöschen und wieder auflösen lassen. Den Senf dazugeben und gut verrühren. Eine Auflaufform mit Olivenöl einreiben. Das Gehackte unten hinein geben. Die Tomatensauce darüber verteilen. Jetzt die Zwiebeln, die Tomaten und auch die abgetropfte Ananas darüber verteilen. Zuletzt den Goudakäse darüber geben und mit dem Bacon bestreuen. Alles für ca. 20 Minuten in den auf 200°C vorgeheizten Backofen bei Unter-/Oberhitze backen, bis der Speck kross und der Käse leicht braun ist. Kurz vor dem Servieren den Feldsalat darüber streuen.