



# HAPPY MACHOS

## Zutaten:

2 Scheiben Lieken Urkorn Roggenbäcker, 80g gemischtes Hackfleisch, 3 dünne Scheiben Speck, 1/2 rote Zwiebel, 1 Chilischote, 1 EL Öl, 1 TL Tomatenmark, 25g geriebener Edamer, Salz, Pfeffer und Chilipulver

## Zubereitung:

Hackfleisch im heißen Fett anbraten, geschnittene Zwiebeln und Chilischote zugeben und mit Tomatenmark, Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen. Hackfleischmasse aus der Pfanne nehmen und in der Pfanne den Speck knusprig anbraten. Die beiden Scheiben Lieken Urkorn Roggenbäcker mit dem heißen Speck belegen, Hackfleischmasse darauf streichen und mit Edamer bestreuen. Im vorgeheizten Backofen backen, bis der Käse goldgelb zerlaufen ist (ca. 5 Minuten).

