Hackfleisch-Käse-Rolle

400 gr Rinderhack 1 große rote Paprika 1 Zwiebel
1 Ei 4 Scheibe Käse 1 Rolle Blätterteig
Gewürze

Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Paprika und Zwiebel klein würfeln. Hackfleisch würzen, wie man es wünscht, z. B. mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel (gemahlen). Dazu 2-3 EL Ketchup. 1 Ei, die Paprika und die Zwiebel dazugeben und kräftig durchkneten; auch Paprikapulver, Chilipulver, Thymian oder andere Gewürze/Kräuter passen gut.

Die Blätterteigrolle flach auslegen. Die Hackfleischmasse so darauf verteilen, dass links, rechts und oben ein 2-3 cm breiter Rand frei bleibt. 150-200 gr geriebenen Mozzarella darauf verteilen. Nun die frei gebliebenen Ränder mit verquirltem Ei bestreichen und unter Zuhilfenahme des Papiers der Blätterteigrolle das Ganze langsam einrollen. Danach die offene Seite leicht andrücken, die Seiten zusammendrücken und zur offenen Seite hin einklappen.

Nun die Rolle auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, und zwar mit der Naht und den eingeklappten Seiten nach unten. Danach den Teig mit einer Gabel einstechen und mit Eigelb bestreichen.

Bei 220 °C ca. 10 min backen, danach die Temperatur auf 180 °C reduzieren und weitere 25 min backen. Sobald der Teig knusprig braun ist, sollte die Rolle fertig sein.

NN am 28. Juli 2024