

Hackfleisch-Käse-Rolle

Für 5 Portionen

1 kg Hackfleisch	2 Eier	50 g Semmelbrösel
Salz und Pfeffer	2 TL Knoblauchpulver	2 Thymianzweige
4 Sch. Kochschinken	4 Sch. Käse	2 Hand. Spinat
20 Scheiben Bacon		

Hackfleisch, Ei, Semmelbrösel, Kräuter und Gewürze in einer Schüssel gründlich miteinander verkneten. Anschließend auf Alufolie legen und rechteckig formen. Käse, Schinken und Spinat darauf verteilen und alles mit Hilfe der Folie vorsichtig einrollen. Die Seiten vorsichtig schließen. Die Rolle mit Baconscheiben bedecken und in Alufolie wickeln.

Bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 25 Minuten backen. Die Alufolie entfernen und bei 250 °C weitere 25 - 30 Minuten backen, sodass der Bacon knusprig wird. Die Hackfleischrolle vor dem Servieren in Scheiben schneiden.

Tipp:

Eine leckere Barbecue-Sauce rundet den Geschmack ab. Wer mag, kann die Rolle auch mit ein paar Süßkartoffelpommes oder Salat servieren.

Die Hackfleischmasse kann natürlich nach Belieben gewürzt und belegt werden, um ein ganz eigenes, individuelles Ergebnis zu erhalten.

NN am 16. Februar 2025