

Hackfleisch-Käse-Rolle

Für 4 Portionen

400 gr Rinderhack	1 große rote Paprika	1 Zwiebel
1 Ei	150-200 g Mozzarella	2-3 EL Ketchup
1 Rolle Blätterteig	Gewürze	

Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Paprika und Zwiebel klein würfeln. Hackfleisch würzen, etwa mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Kreuzkümmel; auch Paprikapulver, Chilipulver, Thymian oder andere Gewürze/Kräuter passen gut.

Dazu 2-3 EL Ketchup. 1 Ei, die Paprika und die Zwiebel dazugeben und kräftig durchkneten.

Die Blätterteigrolle auf Backpapier flach auslegen, die Hackfleischmasse so darauf verteilen, dass links, rechts und oben ein 2-3 cm breiter Rand frei bleibt, geriebenen Mozzarella darauf verteilen.

Nun die frei gebliebenen Ränder mit verquirltem Ei bestreichen und unter Zuhilfenahme des Papiers den belegten Blätterteig langsam einrollen. Die offene Seite leicht andrücken, die Seiten zusammendrücken und zur offenen Seite hin einklappen.

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

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

NN am 26. November 2025