

Gehacktes Rouladen Cordon bleu, auf Wirsing-Kartoffelstampf

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 35m
- **Fertig in** 55m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '55', 'cook_time' : '35m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Bürgerlich frisch, einfach, schnell gemacht, raffiniert lecker für jeden Tag

Zutaten

- Für die Gehacktes Röllchen
- 500 g gemischtes Gehacktes
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 ganzes Ei
- 2 El Semmelbrösel
- 3 El gehackte Petersilie
- Knoblauchsatz, Pfeffer aus der Mühle, Rosenpaprika
- Für die Füllung:
- 200 g gekochter Schinken/6 große Scheiben
- 150 g Gouda/große Scheiben
- 425 g Pizza Sauce
- 100 ml Schmand
- Für den Wirsing-Kartoffelstampf:
- 800 g gekochte Kartoffeln, gestampft
- 500 g junger Wirsing, gewaschen, in Streifen
- 2 mittelgroße Zwiebeln in dünnen, halben Scheiben
- Etwas Brühe
- 1 El Butter
- Ev. etwas heiße Milch
- Salz, geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Die Gehacktes Rouladen:

Schritt2

Zum zerbröselten Gehackten die Zwiebeln, das Ei, Petersilie, die Semmelbrösel und die Gewürze geben, gut miteinander vermengen, herzhaft abschmecken.

Schritt3

Den Schinken auslegen und mit je einer Scheibe Gouda belegen. Das Gehackte darüber gleichmäßig flach verteilen, aufrollen.

Schritt4

In einen Topf oder auch Auflaufform mit der Nahtseite nach unten geben. Die Pizza Sauce und den Schmand darüber gießen.

Schritt5

Für 30-35 min. in den auf 200 ° C vor geheizten Backofen schieben.

Schritt6

Der Wirsing-Kartoffelstampf:

Schritt7

Die Zwiebeln in der Butter glasig anschwitzen, salzen, pfeffern und mit etwas Brühe an gießen. 4-5 min. bei geschlossenem Deckel dünsten. Mit den gestampften Kartoffeln mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Die Gehacktes Cordon bleu auf dem Wirsing-Kartoffelstampf anrichten, die Sauce drum herum geben.

Rezeptart: Hackfleischgerichte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gehacktes-rouladen-cordon-bleu-auf-wirsing-kartoffelstampf/>