



Hackfleischröllchen im Schlafrock mit Serrano-Schinken

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 8
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '8', 'yield' : '' });
```

Etwas für die Grillsaison, hausgemacht, herzhaft, lecker

Zutaten

- 600 g gemischtes Hackfleisch
- 2 Eier
- 8 Scheiben Serrano Schinken
- 3 EL geriebene Semmelbrösel
- 75 g geriebenen Bergkäse
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 - 2 Zehen Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 50 ml Sahne
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebel mit dem Knoblauch in etwas Öl glasig anschwitzen. Etwas abgekühlt zum Hackfleisch, den Semmelbröseln und den Eier geben.

Schritt2

Herzhaft würzen, gut miteinander verarbeiten, bis eine homogene Hackmasse entstanden ist. Die Masse nunmehr in acht gleiche Teile portionieren, anschließend schmale Würste formen.

Schritt3

Mit Serrano Schinken umwickeln und auf den nicht zu heißen Grillrost legen.

Schritt4

Nicht zu heiß grillen, öfter wenden.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Vor dem servieren, kurz in Reibkäse wälzen, sofort servieren.

Schritt7

Dazu passt ein bunter, mediterraner Salat mit Oliven und Feta - Käse und krosses Baguette oder Ciabatta Brot.

Rezeptart: Hackfleischgerichte **Tags:** grillen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hackfleischroellchen-im-schlafrock-mit-serrano-schinken/>