Hackfleischrolle, italienisch, unter der Käsekruste

- **Küche:**Italienisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:20 h

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '80', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Erstaunlich, was man aus einem „simplen Hackbraten“ alles zaubern kann

Zutaten

- Für die Hackfleischrolle:
- 750 g gemischtes Hackfleisch
- 1 altbackenes Brötchen, eingeweicht
- 2 El Panierbrot
- 1 ganzes Ei
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, gewürfelt
- 1 kleines Bund gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Rosenpaprika
- Für die Füllung:
- 4 - 5 Scheiben Parma Schinken
- 1 Töpfchen frischer Basilikum, gezupft
- 100 g getrocknete Tomaten, grob gewürfelt
- 125 g Mozzarella, grob gewürfelt
- 1 Bündchen Frühlingszwiebeln, geputzt, gewaschen
- 60 g geriebener Gouda zum Überbacken

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Zunächst die Zwiebeln mit dem Knoblauch in einer kleinen Stielpfanne glasig anschwitzen, zurückziehen und die Petersilie dazu geben, etwas abkühlen lassen.

Schritt3

Das Hackfleisch zerbröseln, mit dem gut ausgedrückten Brötchen und dem Ei verarbeiten. Mit den angeschwitzten Zwiebeln mengen, mit Salz, Pfeffer aus der Mühle und etwas Rosenpaprika herzhaft würzen.

Schritt4

Die Hackfleischrolle:

Schritt5

Den Fleischteig 1 cm dick als Rechteck auf eine zugeschnittene Klarsichtfolie geben und eine zweite Folie darüber legen.

Schritt6

Mit dem Rollholz darüber gehen, das geht ganz gut und wird exakt.

Schritt7

Darüber zunächst eine Schicht Schinken auslegen, dann folgen die Basilikumblätter.

Schritt8

Die Tomatenwürfel mit Mozzarella mischen und als Streifen in der Mitte verteilen. Darüber die Frühlingszwiebeln geben und alles mit Hilfe der Klarsichtfolie einrollen.

Schritt9

Auf der Naht in einen passenden Bräter setzen und mit etwas Gemüsebrühe oder Wasser angießen. Für ca. 50 - 60 min. in den auf 200° c vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt10

Nach ca. 40 min. mit dem geriebenen Gouda bestreuen und goldgelb überbacken.

Schritt11

Anrichtevorschlag :

Schritt12

Dazu empfehle ich ein buntes Bohnen - Tomatengemüse

Schritt13

(Aus grünen Bohnen und weißen Bohnenkernen und Tomatenstücken) und halbieren, jungen Kartoffeln in der Schale, mit frischem Rosmarin.

Schritt14

(Kann auf einem zweiten Backblech mit dem Hackbraten im Ofen zubereiten.

Rezeptart: Hackfleischgerichte **Tags:** hackfleisch

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hackfleischrolle-italienisch-unter-der-kaesekruste/