

Hackrolle mit Spinat

Ich möchte Euch dieses Rezept von „Leckerschmecker“ vorstellen, das ich ausprobiert habe. Ihr solltet es unbedingt ausprobieren. Gigantisch 😊

Ich habe nur anstatt Rinderhackfleisch gemischtes benutzt und etwas mehr Paniermehl.

Zutaten für die Rolle:

1kg gemischtes Hackfleisch
140g Semmelbrösel
2 Eier
Salz und Pfeffer nach Geschmack
200g Kochschinken
150g Emmentaler in Scheiben
100g frischen Blattspinat
400g Bacon (ich habe luftgetrockneten Landschinken benutzt)



Backzeit: bei 200° Umluft für 60 Minuten backen.

Zubereitung:

Mischt das Hackfleisch mit den Semmelbrösel und den Eiern. Würzt Euch das Ganze nach Geschmack. Nehmt Euch nun ein handelsübliches Backblech, legt dieses mit Alufolie aus (am besten zwei überlappende Schichten) und drückt das Hackfleisch darauf gleichmäßig platt. Belegt Euch das Hackfleisch nun mit dem Kochschinken und den Käsescheiben. Zum Schluss gebt Ihr den gewaschenen Blattspinat oben drauf und rollt das Ganze so eng wie möglich zusammen. Ich habe am Ende der Rolle bestimmt 5cm Platz gelassen, da sonst die Füllung ausquillt. Verschließt nun die Enden der Rolle rechts und links, sodass keine Füllung rauslaufen kann. Setzt die Rolle an die Seite und legt nun die Alufolie mit Eurem Bacon. Setzt die Hackfleischrolle nun wieder auf die Baconscheiben und rollt die Hackrolle in die Baconscheiben ein. Verschließt nun die Alufolie und backt die Hackrolle bei oben angegebener Temperatur. Nach ca. 30 Minuten öffnet Ihr die Alufolie und lasst die Hackrolle so noch weitere 30 Minuten weiterbacken. So kann jetzt der Bacon knusprig werden. FERTIG ist der Leckerbissen!!

Gutes Gelingen!!