

Hackbraten-Roulade mit Spinat



Das Brötchen einweichen und ausrücken, mit Hackfleisch, Ei und Zwiebeln zu einem Hackfleischteig verarbeiten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Fleischteig zwischen zwei Backfolien ausrollen und mit dem Blattspinat (frischer kurz blanchiert, TK aufgetaut) und dem Käse belegen. Mit Hilfe der Backfolie den Hackbraten wie eine Roulade einrollen und in die Mitte eine tiefen Backbleches legen. Um die Rolle die in Spalten geschnittenen Kartoffeln, Zwiebeln und Gemüse wie z. B. Paprika oder Zucchini, je nach Angebot, legen. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Öl beträufeln.

Backzeit: 45 - 55 min bei 180 °C Ober-/Unterhitze.

Tipp: Statt Blattspinat kann man auch blanchierte Mangoldblätter verwenden.

Zutaten für 5 Portionen:

- 750 g Hackfleisch, gemischt
- 1 Ei(er)
- 1 Brötchen
- 2 Zwiebel(n)
- Salz und Pfeffer
- Blattspinat
- Käse, nach Geschmack (z.B. Schafkäse, Mozzarella, Bergkäse...)
- Kartoffel(n)
- Zwiebel(n)
- Gemüse der Saison
- etwas Öl