

Hackfleisch-Bacon-Käse-Rolle



Hackfleisch, Ei, Semmelbrösel, Kräuter und Gewürze in einer Schüssel gründlich miteinander verkneten. Anschließend auf Alufolie legen und rechteckig formen. Käse, Schinken und Spinat darauf verteilen und alles mit Hilfe der Folie vorsichtig einrollen. Die Seiten vorsichtig schließen. Die Rolle mit Baconscheiben bedecken und in Alufolie wickeln.

Bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 25 Minuten backen. Die Alufolie entfernen und bei 250 °C weitere 25 - 30 Minuten backen, sodass der Bacon knusprig wird. Die Hackfleischrolle vor dem Servieren in Scheiben schneiden.

Für einen Abend mit Freunden kommt dieses Rezept bestimmt gelegen. Die Kalorienbombe macht garantiert satt und kommt bei Fleischliebhabern super an. Eine leckere Barbecue-Sauce rundet den Geschmack ab. Wer mag, kann die Rolle auch mit ein paar Süßkartoffelpommes oder Salat servieren.

Die Hackfleischmasse kann natürlich nach Belieben gewürzt und belegt werden, um ein ganz eigenes, individuelles Ergebnis zu erhalten. Der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt, wenn es um dieses tolle Rezept geht!

Zutaten für 5 Portionen:

- 1 kg** Hackfleisch
- 2** Ei(er)
- 50 g** Semmelbrösel
- Salz und Pfeffer
- 2 TL** Knoblauchpulver
- 2 Zweig/e** Thymian
- 4 Scheibe/n** Kochschinken
- 4 Scheibe/n** Käse
- 2 Handvoll** Spinat
- 20 Scheibe/n** Bacon

Rezept von: MealClub