

Hackfleischrouladen



Hackfleisch, Brötchen und Ei miteinander vermengen. Etwas Hackfleisch abnehmen und glatt drücken. Je eine Scheibe Schinken und Käse drauflegen und zu einer Rolle formen (am besten auf Butterbrotpapier legen und rollen). Auflaufform fetten und die Rouladen nebeneinander legen. Schmand, Sahne, Salz, Pfeffer, Curry und Ketchup miteinander verrühren und über die Rouladen geben. Ohne Deckel in den Backofen schieben. Bei 200°C ca. 45 Minuten backen.

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Hackfleisch

1 Ei(er)

1 Brötchen

4 Scheibe/n Schinken, gekocht

4 Scheibe/n Käse (Gouda)

1 Becher Schmand

1 Becher süße Sahne

1 Prise(n) Salz und Pfeffer

1 EL Tomatenketchup

Currypulver

Fett für die Form

i