



## Wirsing-Hack-Rolle

Wirsing in Salzwasser blanchieren (ca. 5 Min.) Hackfleischteig, wie für Buletten zubereiten. Alufolie mit Öl bepinseln, darauf Hackfleischteig rechteckig "ausrollen" und den Schinken darauf legen. Auf das ganze die Wirsingblätter legen. Mit Hilfe der Alufolie den Teig zusammen rollen (Alufolie natürlich nur als Rollhilfe nehmen!). Die Rolle auf ein gefettetes Backblech legen (offene Seite nach unten) und bei 200°C ca. 1 Stunde braten. In Scheiben schneiden und servieren.

Dieses Gericht macht unheimlich was her (z.B. zum kalten Buffet oder zu anderen Festlichkeiten). Es ist sehr gut vorzubereiten und man kann die Reste kalt oder als Scheiben in der Pfanne gebraten lecker am nächsten Tag essen.

<b>Arbeitszeit</b>	ca. 1 Stunde 30 Minuten
<b>Gesamtzeit</b>	ca. 1 Stunde 30 Minuten
<b>Schwierigkeitsgrad</b>	normal



### Zutaten für 4 Portionen:

	Wirsing, einige grosse Blätter
<b>1</b>	Brötchen, altbacken
<b>500 g</b>	Hackfleisch
<b>1</b>	Zwiebel(n)
<b>1</b>	Ei(er)
	Salz und Pfeffer
<b>200 g</b>	Schinken, gekocht
	Paprikapulver

**Rezept von:** monika\_m