

Bacon-Burger-Rolle

Für 6 Portionen:

900 g Hackfleisch	2 Ei	2 TL Salz
1 TL Pfeffer	2 TL Knoblauch granuliert	6 Sch. Schinken
8-10 Sch. Cheddar-Käse	12 Sch. Bacon	1 Paprika
5 kleine Tomate		

Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Hackfleisch, Eier und Gewürze gut vermischen.

Die Hackfleischmasse auf einem mit Alufolie ausgelegten Backblech wie einen PizzaTeig verteilen.

Die Schinken- und Käsescheiben anschließend auch gleichmäßig darauf legen.

Paprika und Tomaten waschen, würfeln und auf dem Käse verteilen.

Nun rolle die Hackfleischmasse vorsichtig ein, dabei die Alufolie nicht einrollen.

Auf einer zweiten Alufolie die Baconstreifen eng aneinander reihen.

Die Hackrolle darauf legen und so einrollen, dass die Baconstreifen die Hackrolle vollständig umschließen.

Alles zusammen mit Alufolie umwickeln und verschließen.

Für 25 Minuten im Ofen backen.

Nach diesen 25 Minuten die Alufolie entfernen, den Ofen auf 260°C stellen und noch einmal 20 Minuten backen.

5 Minuten abkühlen lassen und mit etwas Salat oder einer anderen Beilage servieren.

Karen Winter am 15. Juli 2017