

Pizza-Rolle mit Hackfleisch

Für 3 Portionen:

1 Pck. Pizzateig	Tomatensauce	500 g Rinder-Hackfleisch
1 Ei	1 Zwiebel, gewürfelt	1 Brötchen vom Vortag
2 EL Brühe, gekörnt	Salz und Pfeffer	1 Knoblauchzehe, gehackt
$\frac{1}{2}$ Pck. Kräuter	100 g Parmesan, gerieben	1 Eigelb
1 TL Senf		

Das Brötchen in Wasser einweichen, so dass es durchtränkt ist.

Dann gut auswringen.

Brötchen mit Hackfleisch, Ei, gekörnter Brühe, Zwiebel, Knoblauch, Senf, Pfeffer, Salz und 8-Kräuter in einer Schüssel gut verkneten bis es nicht mehr an den Händen kleben bleibt (man kann auch noch etwas Paniermehl dazugeben, falls es noch zu stark kleben sollte).

Pizzateig mit Backpapierseite nach unten ausrollen und mit der beiliegenden Tomatensoße bestreichen.

Hackfleisch darauf verteilen und den Parmesan darüber streuen.

Den Pizzateig von der schmaleren Seite her einrollen (Achtung: nicht vergessen das Backpapier herauszunehmen). Die Seiten leicht zusammendrücken, dann mit dem Eigelb bestreichen.

Bei 180°C auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen.

In ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und heiß servieren.

NN am 22. Juli 2022