

# Hackfleisch-Rolle mit Schinken, Bacon und Käse

## Für 6 Personen:

1 kg Rinderhackfleisch	2 Eier	90 g Pankobrösel
2 TL Salz	2 TL Pfeffer	1 EL Knoblauchpulver
4-6 Sch. Schinken	6-8 Sch. Käse	450 g Spinat
10-12 Streifen Bacon		

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Das Hackfleisch in einer Schüssel mit zwei Eiern mischen.

Pankobrösel, Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver hinzugeben und alles zu einer glatten Masse verkneten, diese gleichmäßig auf einem Backblech mit Alufolie ausbreiten und fest drücken.

Die Rinderhack-Schicht mit Schinken, Käse, Spinat belegen, mithilfe der Alufolie fest einrollen.

Den Bacon überlappend auf einem Backblech mit Alufolie ausbreiten.

Die Hackfleisch-Rolle auf ein Ende der Bacon-Schicht legen und mithilfe der Alufolie einrollen.

Die Bacon-Hack-Rolle in der Alufolie 25 Minuten lang backen; danach die Temperatur auf 260°C erhöhen, die Alufolie entfernen, die Rolle goldbraun backen (ca. 20 min.).

Das fertige Produkt etwas abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und servieren.

NN am 11. August 2022