

Hackfleisch-Käse-Rolle

Für 4 Portionen:

500 g Rinderhackfleisch	1 Rolle Blätterteig	200 g gerieb. Käse
1 Ei	Salz, Pfeffer	Paprikapulver
frische Kräuter	Paprika	Zwiebeln
Chiliflocken		

Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen, frische Kräuter und feingewürfeltes Gemüse hinzufügen.

Den Blätterteig aufrollen, einige Minuten ruhen lassen, damit er weicher wird.

Den geriebenen Käse gleichmäßig auf den Blätterteig verteilen.

Die Hackfleischmischung gleichmäßig über den Käse verteilen und an den Rändern 2 cm Platz lassen, damit die Füllung nicht ausläuft.

Den Teig vorsichtig von einer Seite her aufrollen, die Enden fest zusammendrücken, damit die Rolle beim Backen geschlossen bleibt.

Den Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) oder 180 °C (Umluft) vorheizen.

Das Ei verquirlen und die Oberfläche der Rolle bestreichen, damit sie goldbraun wird.

Die Rolle auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und für 25-30 Minuten backen, bis sie knusprig und goldbraun ist.

Tipps:

Frischen Blätterteig verwenden, da dieser besonders knusprig wird.

Tiefgekühlter Teig sollte vor der Verwendung komplett aufgetaut sein.

Unterschiedliche Käsesorten probieren, um neue Geschmacksrichtungen zu entdecken. Ein Mix aus Gouda und Parmesan sorgt für eine käsige Kruste.

Variationen:

Olivensalat, getrocknete Tomaten und Feta hinzufügen.

Pflanzliches Hackfleisch verwenden und sautiertes Gemüse hinzufügen.

Das Hackfleisch mit Sojasauce, Ingwer und Frühlingszwiebeln würzen.

Beilagen:

Ein einfacher grüner Salat mit einem leichten Dressing ist die perfekte Beilage.

Kartoffelsalat, Pommes oder Kartoffelpüree passen hervorragend dazu.

Sour Cream, Knoblauchsauce oder eine scharfe BBQ-Sauce runden das Gericht ab.

NN am 27. Januar 2025