

Kartoffel-Hack-Rolle mit viel Käse

Für 2 Personen:

3 gr. mehligk. Kartoffeln, geschält	400 g Emmentaler, geraspelt	1 Msp. Gewürzsalz
3-4 EL Bratöl	300 g gemischtes Hack	1 rote Zwiebeln
1/2 rote Paprika	1 EL Tomatenmark	1 Msp. Gewürzmix
1 Msp. Sommerkräuter		

Den Backofen auf 200°C Umluft vorheizen.

Kartoffeln in knapp ca. $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden. Etwas Käse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech quadratisch oder rechteckig verteilen. Kartoffelscheiben leicht überlappend auf dem Käse verteilen. Mit Gewürzsalz würzen und mit Bratöl bestreichen.

Blech mit Kartoffeln und Käse für 20 Minuten in den heißen Ofen geben.

Währenddessen das Hack in Bratöl anbraten.

Zwiebel fein herunterschneiden und zum Hack geben. Halbe Paprika erst in Streifen, dann in feine Würfel schneiden und ebenfalls zum Hack geben, alles weiterbraten. Tomatenmark dazugeben. Alles mit Gewürzmix, Gewürzsalz und Sommerkräutern würzen und kurz anrösten.

Dann die Hitze auf sehr niedrige Hitze reduzieren.

Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und kurz abkühlen lassen. Dann die Kartoffeln mit etwas Käse bestreuen und das Hack darauf verteilen.

Das Ganze nochmals mit etwas Käse bestreuen und alles mit Hilfe des Backpapiers einrollen.

Die Rolle nochmals mit etwas Käse bestreuen und Sommerkräuter darüberstreuen. Zum Schluss die Kartoffel-Hackrolle unter dem heißen Backofengrill gratinieren.

Steffen Henssler am 26. Oktober 2023