

Roulade Stephanie



Zutaten:

- 1 kg Hackfleisch (gemischt)
- 1 Ei
- 1 Zwiebel
- 1 Kaffetasse Semmelbrösel
- 2 Esslöffel Öl (Tipp: Olivenöl)
- Salz, Bohnenkraut, Petersilie
- 50 g geriebener Käse

Für die Füllung:

- 2 Sauergurken
- 2 Karotten
- 2-3 Eier

Zubereitung:

1. Das Hackfleisch mit dem Ei, 2/3 der Semmelbrösel, Petersilie und mit der kleingeschnittenen Zwiebel gut kneten bis sich die Zutaten zu einer kompakten Masse verbinden. Mit Salz und Bohnenkraut würzen und 10 Min. ausruhen lassen.
2. Die Füllung vorbereiten: die Eier und die Karotten im Salzwasser kochen. Danach die Eier in Viertel, die Karotten und die Sauergurken in Streifen schneiden.
3. Das Hackfleisch zu einem Rechteck mit ca. 1 cm Dicke auf Alufolie ausrollen und mit der Füllung belegen und alles zu einer Roulade aufrollen.
4. Die Roulade mit der Alufolie auf das Backblech stürzen und Folie abziehen. Mit dem Rest der Semmelbrösel bestreuen, das Öl und ca. 250 ml Wasser zugeben.
5. Die Roulade ca. 45-50 Min. im vorgeheizten Ofen bei 180° backen. Danach mit dem geriebenen Käse bestreuen und weitere 10 Min. backen.