

HACKBRATEN ROULADE

mit Kartoffeln & Gemüse

ZUTATEN (4 Personen)

750 g Hackfleisch
(gemischt)
1 Ei
1 Brötchen
etwas Milch
2 Zwiebeln
Salz & Pfeffer
2 Packungen Blattspinat
Käse (z. B. Mozzarella,
Bergkäse)
5 große Kartoffeln
2 große Zwiebeln
Gemüse (z. B. Bohnen, Ka-
rotten, Paprika, Zucchini)
etwas Öl



Marcus oder Herr Genthner
Verkaufsleiter

ZUBEREITUNG

Das Brötchen in Milch einweichen und ausdrücken, die Zwiebeln klein schneiden. Hackfleisch mit dem Ei, den Zwiebeln und der Brötchenmasse zu einem Hackfleischteig verarbeiten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Fleischteig zwischen zwei Backfolien ausrollen und mit dem Blattspinat (frischer kurz blanchiert, TK aufgetaut) und dem Käse belegen. Mit Hilfe der Backfolie den Hackbraten wie eine Roulade einrollen und in die Mitte eines tiefen Backbleches legen. Um die Rolle die in Spalten geschnittenen Kartoffeln, Zwiebeln und Gemüse legen. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Öl beträufeln.

Backzeit: 45-55 Min. bei 180°C Ober-/Unterhitze.

[Spinat richtig blanchieren]

1. Spinat wie Salat in stehendem Wasser kurz waschen
2. Grobe Stiele und welke Blätter entfernen
3. Spinat in reichlich kochendes Salzwasser geben
4. Nach wenigen Sekunden den Spinat abgießen
5. Den Spinat zügig ins Eiswasser geben zum Abschrecken
6. Der blanchierte Spinat ist fertig

