

Spinat-Hackfleisch-Rolle

Zutaten (4 Personen):

- 300 g TK-Spinat
- 1 kg gemischtes Hackfleisch
- 1 trockenes Brötchen
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Ei
- Salz
- Pfeffer
- Rosenpaprika
- Frühstücksspeck
- Käsescheibletten
- 125 g Champignons
- 20 g Butter

Zubereitung:

Den Spinat auftauen. Hackfleisch mit dem eingeweichten Brötchen, der gewürfelten Zwiebel, der zerdrückten Knoblauchzehe und dem Ei gut mischen und mit den Gewürzen kräftig abschmecken.

Hackfleischmasse zwischen zwei Klarsichtfolien zu einer Platte (25x30 cm) ausrollen. Mit sechs Scheiben Frühstücksspeck, dem gut ausgedrückten, leicht gesalzenen Spinat und sechs Scheibletten belegen und zusammenrollen.

Die Rolle in einen gefetteten Bräter legen und bei 200 °C (Gas Stufe 3) eine Stunde braten. Dann den Bratenfond mit 3/8 l Wasser ablöschen und durchsieben.

Champignons vierteln und im Fett leicht bräunen. Bratensoße zugießen. Die restlichen zwei Scheibletten darin schmelzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Restlichen Speck braten. Hackbraten mit Speck und der Soße anrichten. Salzkartoffeln dazu reichen.

Quelle:

???