

Kochen mit Klaus

Gratinierte Schinken-Hack-Röllchen

Zutaten: (Für 3-4 Personen)

- 2 Zwiebeln, 4 Knobizehen, Salz, Pfeffer, 260 g Schweinehack, 1 Ei,
- 1 EL Senf, 4 EL Semmelbrösel, 300 g Champignons, 1 EL Bratensaft,
- 2 EL TK-Petersilie, 4 EL Tomatenmark, 8 Scheiben gek. Schinken,
- je 1 EL Pizza-Gewürz & Oregano, 250 ml Cremefine, 100 ml Milch,
- 200 g geriebener Mozzarella, Olivenöl

Zubereitung:

1. Zwiebeln u. Knobi fein würfeln. Pilze putzen, in Scheiben schneiden. Hack, ½ Zwiebeln, ½ Knoblauch, Bratensaft, Senf, Salz, Pfeffer, Ei, Semmelbrösel, ½ Petersilie u. 1 EL Tomatenmark verkneten.



2. Hack in 8 Portionen teilen u. etwas länglich formen. Auf je 1 Scheibe Schinken legen u. aufrollen. Backofen auf 200°C vorheizen.



3. Restl. Zwiebeln u. Knobi in Olivenöl glasig dünsten, Pilze zufügen u. mitbraten. Restl. Tomatenmark mitbraten u. mit Cremefine ablöschen, aufkochen u. ca. 10 Min. köcheln lassen. Mit 80 ml Wasser u. Milch verlängern. Mit Salz, Pfeffer u. restl. Kräutern würzen.



4. Schinken-Hack-Röllchen in eine gefettete Auflaufform legen u. mit der Sauce übergießen. Mit Käse bestreuen u. 35-40 Min. überbacken.

Tipp des Chaoten:

Dazu schmecken Nudeln mit einem trockenen Rotwein.



Erstellt von Klaus am 07.04.2012