

# Kochen mit Klaus

## Würzige Hackroulade

**Zutaten: (Für 6-8 Personen)**

- 100 g getrockn. Tomaten in Öl, 6-8 eingelegte milde Peperoni (Glas),
- 1 Zwiebel, 2 Zehen Knobi, 300 g Frischkäse, 1 kg gem. Hackfleisch,
- 1 Pck. Fix für Hackbraten, Salz, Pfeffer, Kräuter der Provence, 1 Ei,
- Majoran, Petersilie, 1 EL Tomatenmark, Paniermehl

### Zubereitung:

1. Fix nach Angabe zubereiten. Peperoni abtrocknen u. Stiel entfernen. Tomaten abtropfen lassen (etwas Öl auffangen) u. mit den Peperoni klein hacken. Zwiebel, Knobi abziehen u. fein würfeln. Frischkäse, Tomaten, Peperoni, etwas Öl, je 1 EL Majoran u. Kräuter der Provence, Salz u. Pfeffer verrühren.



2. Hack, Zwiebeln, Knobi, Fix, Tomatenmark, Ei, Kräuter, Salz, Pfeffer u. 5 EL Paniermehl verkneten. Arbeitsfläche mit Paniermehl bestreuen, Hack darauf rechteckig (ca. 40x28 cm) ausrollen. Mit dem angerührten Frischkäse bestreichen, dabei einen 2 cm Rand frei lassen. Von der Längsseite her aufrollen u. Enden zusammendrücken.



3. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen u. Hackrolle im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. 60 Min. backen.



*Tipp des Chaoten: Mit Bratkartoffeln u. Speckbohnen reichen.*

