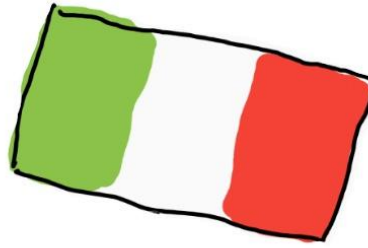


Mediterrane Hackfleischröllchen mit Sauce aus dem Backofen

Dafür brauchst du

für den Braten



- * 800 g Hackfleisch
- * 1 TL Senf
- * 2 Eier
- * 40 g Semmelbrösel
- * 1 TL Rosmarin
- * 1 TL Paprikapulver
- * ca. 16 Scheiben Bacon

für die Sauce

- * Öl zum Anbraten
- * 1 gewürfelte Zwiebel
- * 1 fein gehackte Knoblauchzehe
- * 2 EL Tomatenmark
- * 300 ml Tomaten in Stücken
- * 300 ml Sahne
- * Salz und Pfeffer
- * Oregano, Thymian, Basilikum

So geht es

1. Vermenge das Hackfleisch mit dem Senf, den Eiern und den trockenen Zutaten. Forme ca. 8 cm lange Röllchen, umwickle sie mit 2 Scheiben Bacon und lege sie in eine feuerfeste Form.
2. Dünste für die Soße die Zwiebel und den Knoblauch an, Tomatenmark zugeben und kurz anrösten. Das Ganze mit den Tomatenstücken und der Sahne ablöschen und mit Salz, Pfeffer und den Kräutern würzen. Einmal aufkochen lassen und anschließend über die Hackröllchen geben.
3. Das Ganze nun bei 180° C 35 Minuten lang im Backofen braten.
4. Dazu schmeckt Baguette, Focaccia oder Ciabatta.

Gutes Gelingen und einen guten Appetit
wünscht dir

Luise