



## Hackbraten gerollt

### Zutaten:

800 g Hackfleisch  
2 Zwiebeln  
20 g Butter  
1 Ei  
2 EL Knobi Senf  
1 EL Tomatenmark  
1 TL Meersalz  
½ TL Regenbogen Pfeffer  
1 TL Balkan

1 TL Let it burn

2 EL Kräuterfreude  
4 EL Semmelbrösel

1 gelbe Zucchini

1 rote Paprika

1 Pack gekochter Schinken

### Für die Soße:

1/2 Lauch  
1 Karotte  
1 Kartoffel  
350 ml Wasser  
1 TL Feines Süppchen  
1 EL Tomatenmark

1 Becher Sahne

### Zubereitung:

Zwiebel in den Mixtopf geben und 3 Sek/St. 5 zerkleinern. Die Butter dazu geben und 2 Min/120 Grad dünsten. Hackfleisch, mit Eiern, Senf, Salz, Pfeffer, Gewürze gedünstete Zwiebel, Kräutern und Semmelbrösel in der mittleren Edelstahlschüssel mit dem Mixen und Zerkleinern vermischen. Masse auf der Teigunterlage zu einem Rechteck drücken (20 mal 30 cm).

Paprika in dünne Streifen schneiden und auf die komplette Fläche legen, Schinken darüberlegen. Zucchini ebenfalls längs in dünne Streifen hobeln und auf den Schinken legen.

Mit Hilfe der Teigunterlage das Hackfleisch zu einem Laib aufrollen und diesen in die rechteckige Ofenhexe legen. Wasser, Feines Süppchen und Tomatenmark in der kleinen Nixe verrühren und neben den Braten gießen. Das Gemüse in Stücke schneiden und dazu legen.

Den gefüllten Hackbraten in den Ofen schieben und bei 200 Grad (vorgeheizt) Ober-Unterhitze ca. 50 Minuten backen.

Am Schluss einen Becher Sahne unter die Soße rühren.

Wir essen dazu gern Kartoffelsalat oder Ofenkartoffeln mit Salat.