



ZUTATEN FÜR 4-6 PERSONEN :

- 1 kg Hackfleisch gemischt
- 1 Ei
- 2 EL Paniermehl
- Pfeffer, Salz
- 1 EL Majoran
- 1 EL Senf
- 8 Gurken
- 16 Scheiben Bacon
- 1 Zwiebel
- 3 Möhren
- 300 g TK Erbsen
- (alternativ 1 Dose Erbsen mit Möhren)
- 300 ml Sahne
- 300ml Milch
- 1 EL Gemüsebrühe
- 2 EL Mehl
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 1 EL süßer Paprika

)

HACKROULADEN AUS DEM OFEN

ZUBEREITUNG:

1. Backofen auf 220 Grad Ober/Unterhitze vorheizen.
2. Hackfleisch mit Paniermehl, Ei, Salz, Pfeffer und Majoran kräftig würzen.
3. In 8 Portionen teilen und jede Portion zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie ausrollen.
4. Mit Senf bestreichen, mit jeweils 2 Scheiben Bacon belegen und aufrollen.
5. Seiten etwas festdrücken und in die große Ofenhexe legen .
6. Die weiteren Rouladen ebenfalls füllen und aufrollen und ebenfalls in die Ofenhexe legen.
7. Karotten halbieren und dünn schneiden
8. Zwiebeln kleinschneiden und darüber geben. Ebenso die Karotten und die Erbsen dazugeben.
9. Sahne, Milch und Brühe mit dem Mehl und den Gewürzen glattrühren.
10. Masse über die Rouladen gießen und den Zauberstein auflegen.
11. 50-60 Minuten garen
12. Mit Püree servieren.

