

## Rezeptvorschlag

**von Nicole Huber: Kartoffel-Hack-Rouladen**

*Wenn's mal schnell gehen muss: Rolle am Vortag vorbereiten und ab in den Kühlschrank. Der Rest geht dann super fix!*

### Zutaten für 3 Personen:

- 500 g Hackfleisch (**siehe Fleisch-Angebot KW 36**)
- 1 Zwiebel (**siehe Angebot der Woche**)
- 1 Knoblauchzehe
- 750 g Kartoffelknödelteig (**siehe Angebot der Woche**)
- 3 EL Sahne (**siehe Angebot der Woche**)
- 3 EL Tomatenmark (**siehe Angebot der Woche**)
- 2 EL Hackfleisch-Gewürzsalz (**siehe Angebot der Woche**)
- 1 Ei und 50 g Semmelbrösel

Zwiebel und Knoblauch sehr fein Würfeln, zum Hack geben und mit Ei, Semmelbröseln, Sahne und Gewürzen einen pikanten, gut streichfähigen Teig zubereiten. Falls der Teig zu zäh ist, noch ein bisschen Sahne zugeben. Den Kartoffelteig auf ein Backpapier streichen (Platte von ca. 0,5 cm ohne Löcher), den Hackteig darüber streichen und von der langen Seite her aufrollen. 3 cm dicke Scheiben abstechen und in mäßig heißem Öl von beiden Seiten braten. Die fertigen Scheiben im Backofen warm halten, bis alle Scheiben gebraten sind. Dazu passt Salat und/oder Sauerkraut. Am nächsten Tag schmecken die Scheiben auch kalt. Wir wünschen guten Appetit!