

Kategorie

Snacks

Titel

Hackfleisch-Schinken-Röllchen

Zutaten

4 schmale Zucchini

300 g Hackfleisch

1 Ei

1 eingeweichtes altes Brötchen

200 g Fetakäse

10 Sch. französischer Kochschinken

50 g schwarze entsteinte Oliven

3 Beutel Maggi Fix für Hackfleisch-Schinkenröllchen

200 g Creme fine

400 ml Wasser

100 g geriebenen Käse

Zubereitung

Backofen auf 200°C Umluft aufheizen. Zucchini in Scheiben schneiden und in eine gefettete Auflaufform ziegelförmig schichten.

Hackfleisch mit Brötchen, Ei, Salz und Pfeffer vermischen.

Den kleingewürfelten Fetakäse unter die Masse mischen und in die Schinkenscheiben einrollen. Alles mit der Naht nach unten auf die Zucchini legen.

Maggi Fix in Wasser und Creme fine einrühren und über die Röllchen gießen.

15 Min. in den Backofen schieben, dann die in Scheiben geschnittenen Oliven darüber streuen. Mit Käse bestreuen und weitere 15 Min. backen.

Dazu schmecken ein Baguette, Chiabatta, Oreganokartoffeln vom Backblech oder griechische Nudeln.