

Hackrolle „Cordon bleu“ mit feiner Kartoffelkruste

Zutaten für 4 Personen:

1 Zwiebel
600 g gem. Hackfleisch
Edelsüß Paprika
1 TL mittelscharfer Senf
3 Eier
1 trockener eingew. Weck
½ TL Oregano
Salz Pfeffer
Paniermehl zum Ausrollen
2 Scheiben Gauda (150 g)
1 Scheibe dicker Kochschinken

Für die Rösti:

500 g-800 g Kartoffeln
4 EL Öl f. Rösti

Für den Salat:

½Kopf Salat
½Salatgurke
200 g Kirschtomaten
2 EL Weißwein-Essig
1 Prise Zucker
4 EL Öl (für Salat)
Backpapier

Zubereitung:

Zwiebel schälen und fein würfeln. Mit Hack, Paprika, Senf, 1 Ei, eingeweichtem – ausgedrücktem Weck, Oregano, Salz und Pfeffer verkneten. Auf Paniermehl rechteckig (28 x 30 cm) ausrollen. Hack erst mit Gauda, dann mit Schinken belegen. Dabei Rand von 2 cm frei lassen. Von der langen Seite her aufrollen.

Offene Enden einschlagen, zusammendrücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

Kartoffeln schälen, waschen, grob raspeln und mit 2 Eiern mischen. Mit Salz würzen. Hälfte Kartoffeln auf der Hackrolle verteilen und andrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 50-60 Minuten backen. Nach 40 Minuten evtl. bedecken.

Salat: Salat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Gurke und Tomate waschen, putzen und in Scheiben bzw. Hälften schneiden. Essig, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren.

4 EL Öl unterrühren.

Rösti: 3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Restliche Kartoffeln darin portionsweise mit einem Esslöffel in das Öl geben, zu flachen Rösti drücken und in 3 Minuten zu goldbraunen Rösti braten, warm stellen. Salatzutaten mischen, mit der Vinaigrette beträufeln. Hackrolle mit Rösti und Salat servieren.

B on appé tit!