

## Hackrolle mit Kartoffelkruste

### Zutaten für 4 Personen:

50 g getrocknete Tomaten in Öl

1 ½ EL. Kapern

½ Bund Majoran

250 g Frischkäse (5%)

Salz - Pfeffer

1 Zwiebel

600 g Schweinehackfleisch

1 EL Tomatenmark -

2 Eier

2 EL Paniermehl

250 – 300 g Kartoffeln (festkochend) - Frischhaltefolie –Backpapier

Für die Soße: 1 Dose Pilzen, 1 Becher Sahne

Beilage: Erbsen und Möhren

### Zubereitung:

Tomaten und Kapern abtropfen lassen. Tomaten fein würfeln. Majoran waschen, trocken tupfen und, bis auf etwas, fein hacken. Frischkäse, Kapern, Tomaten und Majoran verrühren. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Zwiebeln schälen würfeln. Hack, Zwiebeln, Tomatenmark, 1 Ei und Paniermehl verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Hack zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie zu einem Rechteck (ca. 25 x 30 cm) ausrollen. Frischkäse darauf verstreichen, dabei rundherum einen Rand von ca. 2 cm frei lassen. Von der langen Seite her mit Hilfe der Folie aufrollen, andrücken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

Kartoffeln schälen, waschen und grob reiben. Mit 1 Ei vermischen und Salz würzen.

Auf der Hackrolle verteilen und etwas andrücken. Im heißen Backofen (E-Herd: 200°C, Umluft: 175°C, Gas: Stufe 3) ca. 55 – 60 Minuten backen.

Nach 30 – 40 Minuten eventuell mit Backpapier bedecken.

Pilz-Rahm-Soße: 1 Dose Pilze abtropfen lassen ? Brühe auffangen! Mehl anschwitzen und mit Pilzbrühe ablöschen. 1 Becher Sahne und Pilze zufügen in der Soße erwärmen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Erbsen und Möhren zubereiten.

Hackrolle aus dem Ofen nehmen. Aufschneiden mit dem restlichen Majoran garnieren und zusammen mit der Pilzsoße und Erbsen und Möhren servieren.

**B on appé tit!**