

# Hackfleischrolle im Bacon-Mantel

## Zutaten

1 kg	Hackfleisch gemischt
2	Eier
50 g	Semmelbrösel
	Salz und Pfeffer
1-2	Knoblauchzehen
	Thymian und Petersilie
4 Scheiben	Schinken gekocht
4 Scheiben	Käse (Emmentaler oder Gouda)
20 Scheiben	Bacon (Frühstücksspeck)



## Zubereitung

Knoblauch, Petersilie und Thymian fein hacken und zusammen mit dem Hackfleisch, den Eiern und den Semmelbröseln in eine große Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermengen. Den Teig auf eine Alufolie legen und zu einem großen Rechteck formen. Käse und gekochten Schinken darauf verteilen und mit Hilfe der Folie fest einrollen, dabei die Seiten gut verschließen. Die Rolle mit den Baconscheiben umwickeln und in der Alufolie fest einschlagen.

Im Backrohr bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen. Nun die Alufolie entfernen und die Hackfleischrolle bei 250 Grad weitere 25 bis 30 Minuten backen, bis der Bacon knusprig ist. Die Hackfleischrolle in Scheiben geschnitten servieren.

Dazu passt Gemüse, gebratene Süßkartoffeln oder ein frischer Salat.

Reste können auch am nächsten Tag noch kalt verzehrt werden.

Einen guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Metzgerei Schreyegg.