Sabines Hackröllchen

Ein Gaumenschmaus aus herzhaften Zutaten! Rasch zubereitet und ideal als Partygericht!
Die Rezeptidee stammt von der lieben Sabine S. Dankeschön für die köstliche Idee!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende

Für 4 Personen

80g glutenfreies Weißbrot oder Brötchen (ggf. laktosefrei)
500g Hackfleisch, gemischt
1 Ei
Salz
Pfeffer
2 Flaschen (à 250g) glutenfreie Schaschlik-Sauce
400ml Sahne (ggf. laktosefrei)
10 große Scheiben Schinken (Prosciutto), gekocht
5 Scheiben Maasdamer oder anderen Scheibenkäse (ggf. laktosefrei)
200g Käse (ggf. laktosefrei), gerieben

1. Weißbrot oder Brötchen in kaltem Wasser kurz einweichen, dann ausdrücken und mit Hackfleisch, Ei, Salz und Pfeffer mischen.
2. Aus der Hackfleischmasse längliche Rollen mit je ca. 70g formen.

3. Die Röllchen herstellen. Auf je eine Scheibe Schinken eine halbe Scheibe Maasdamer legen und jeweils ein Hackröllchen auflegen. Nun aufrollen und eng in eine gefettete Auflaufform einschichten.
4. Soßen und Sahne mischen und auf die Röllchen geben.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft, auf mittlerer Schiene) 40 Minuten backen. Anschließend den geriebenen Käse darauf streuen und im Backofengrill bei hoher Hitze etwa 10 Minuten überbacken, sodass der Käse schön gebräunt ist.

Tipp: Zum Gericht passen glutenfreies Baguette oder Brötchen prima!

Milchfrei – Tipp: Bei glf Weißbrot oder Brötchen auf Milchbestandteile achten, ebenso bei der Sauce. Sahne durch Mandel-Cuisine austauschen. Scheibenkäse und geriebenen Käse duch vegane Alternativen tauschen. Im gut sortierten Bioladen oder Reformhaus sind entsprechende Produkte zu finden.

rezepte-glutenfrei.de