Zucchini-Hackfleisch-Rolle

Arbeitszeit: 30 Minuten
Backzeit: 10 Minuten
Schwierigkeitsgrad: mittel

Nährwerte pro Portion ca.

Fett	28 g
Kohlenhydrate	10 g
Eiweiß	32 g
Brennwert	420 kcal / 1.760 kJ

Zutaten für 4 Portionen:

Champignonfüllung:
150 g Champignons
1 Knoblauchzehe
1 EL Butaris Butterschmalz
1 EL gehackte Petersilie
Salz
Pfeffer

Rolle:
1 Zucchini
4 Eier (Größe M)
80 ml Milch
Salz
Pfeffer
Etwas Paprikapulver
50 g Reibekäse
30 g Fetakäse

Hackfleischfüllung:
2 EL Butaris Butterschmalz
250 g Hackfleisch
Salz
½ TL Paprikapulver
2 EL Tomatenmark

Zubereitung:

Schritt 1/4

Für die Champignonfüllung Champignons putzen und würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Butaris Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Champignons und den Knoblauch anbraten, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Mit gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen.

Schritt 2/4

Für die Rolle Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Eier in einer Schale mit Milch, Salz, Pfeffer und Paprikapulver verquirlen. Die Mischung über die Zucchinischeiben gießen und mit Reibekäse bestreuen. Das Blech für 20 Minuten bei 180 °C Umluft in den Ofen geben bis die Masse gestockt ist.

Schritt 3/4

Für die Hackfleischfüllung Butaris Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Hackfleisch anbraten und mit Salz und Paprikapulver würzen. Tomatenmark unterrühren und kurz mit braten.

Schritt 4/4

Das Backblech aus dem Ofen nehmen. Erst die Pilzfüllung, dann die Hackfleischfüllung darauf verteilen und alles mit Feta bestreuen. Die Zucchini-Hackfleisch-Rolle mithilfe des Backpapiers vorsichtig einrollen und für weitere 10 Minuten in den Ofen geben, damit der Käse schmilzt. Danach die Zucchini-Hackfleisch-Rolle in Scheiben schneiden und servieren.

Guten Appetit wünscht Butaris

Hinweis für die Redaktion:

Butaris

Die Rezeptbilder und Rezepte sind urheberrechtlich geschützt. Der Abdruck der Bilder in gedruckten Presseerzeugnissen (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnissen im Internet ist ausschließlich in Kombination mit dem zugehörigen Rezept sowie bei Nennung der Quelle (Foto: © Butaris Butterschmalz) honorarfrei. Die Bilder und Rezepte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung der Bilder bzw. eine ausschnittweise Verwendung. Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf Butaris Butterschmalz (Nennung von Butaris Butterschmalz in der Zutatenliste) und/oder Packshot verwendet werden. Belege erbeten. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

Bei Rückfragen wenden Sie sich gern per Mail an butaris@adpublica.com.