



Hackfleischröllchen im Schinkenmantel

- **Portionen:** 12
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 17m
- **Fertig in** 27m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '27', 'cook_time' : '17m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '12', 'yield' : '' });
```

Die schmecken jedermann, pikant, herzhaft, dazu ein toller Dip

Zutaten

- 600 g gemischtes Hackfleisch
- 8 Scheiben roher Schinken, zugeschnitten, angepasst
- 2 Eigelb
- 4 El Panierbrot
- 1 Tl frischer Majoran, gehackt
- 3 El gehackte Petersilie
- 1 Tl Rosenpaprika
- 1/2 Tl Currypulver, Salz
- 1/2 Tl Kreuzkümmel
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- Etwas Olivenöl

Zubereitungsart

Schritt1

Das Hackfleisch zerbröseln und mit den Zwiebelwürfeln, dem Eigelb, Panierbrot, Gewürzen und Kräutern zu einem glatten, gebundenen Fleischteig mengen, pikant nachschmecken.

Schritt2

Mit feuchten Händen etwa 40 - 50 g schwere Röllchen formen und mit dem rohen Schinken umwickeln.

Schritt3

Auf das gefettete flache Backblech legen und mit Olivenöl bestreichen. Bei 200 ° C für ca. 15 - 17 min. auf die mittlere Schiene des Backofens geben.

Schritt4

Noch heiß anrichten, dazu meinem Chili - Tomaten - Kräuter Dip, Provençalisches Kräutern - Crème oder Tzaziki reichen.

Rezeptart: Fingerfood

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/hackfleischroellchen-im-schinkenmantel/>