Griechische Hackfleischrolle
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1 Knoblauchzehe, 500 gr gemischtes Hackfleisch, 1 kleine Zwiebel, 2 Eier, Salz, Pfeffer, 1 Teelöffel abgeriebene Zitronenschale, 0,5 Teelöffel getrockneten Thymian, 0,5 Teelöffel Majoran, 2 Becher Bresso Frischkäse mit Kräutern, 4 Stangen Lauch, 1 rote Paprika, 100 gr schwarze Oliven, 150 gr gegarten Reis, 2 Esslöffel Olivenöl.

Die Zubereitung:

Den Knoblauch und die Zwiebeln schälen und fein hacken. Das Hackfleisch mit den Eiern, den Gewürzen, dem Knoblauch, der Zwiebel und den Kräutern zu einem Fleischteig verarbeiten. Ein Stück Alufolie mit Öl bepinseln und darauf das Hackfleisch zu einem Rechteck ausrollen. Rund 2/3 vom Frischkäse darauf verteilen.

Den Lauch in Scheiben schneiden und waschen. Die Paprika waschen, halbieren, vom Stielansatz, den weißen Trennhäuten und den Kernen befreien und in 3cm lange Streifen schneiden. Die Oliven grob hacken. Das vorbereitete Gemüse mit dem Reis vermischen und auf das Hackfleisch verteilen. Den Fleischteig von der Längsseite her durch anheben der Folie vorsichtig aufrollen. In einem Bräter das Olivenöl erhitzen.

Die Hackfleischrolle vorsichtig hineingleiten lassen und ca. 45 Min. bei 200 Grad braten.

Dann den restlichen Frischkäse auf der Fleischrolle verteilen und weitere 15 Min. braten.

Dazu passen Weißbrot und ein gemischter Salat.