

KÄSE- HÜHNCHEN- HACK-ROLLE

mit
Heinrichsthaler
Gouda

Mein Stück Natur.

HAUPTGERICHT

ZUTATEN

FÜR 2-3 PERSONEN

250 g Hühnchen-Hackfleisch
oder Rinderhack
1 Blätterteigrolle
100 g Champignons
50 g Heinrichsthaler Reibe-
käse Gouda
1 Packung Schafskäse /
Feta
1 mittelgroße Zwiebel
2 – 3 Knoblauchzehen
1 Eigelb
2 – 3 EL Olivenöl
Pfeffer & Salz

WAHLWEISE

Spinat und Kräuter wie
Thymian und Rosmarin

ZUBEREITUNG

ca. 50 min

ZUBEREITUNG

Zu Beginn die Zwiebel schälen und klein hacken. Die Champignons in dünne Scheiben schneiden und beiseitelegen. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Anschließend das Hühnchen-Hackfleisch hinzufügen, kurz anbraten und dann die Champignonscheiben untermischen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwa 5 – 8 Minuten weiter braten. Danach die Mischung ca. 10 Minuten abkühlen lassen

Die Blätterteigrolle aus dem Kühlschrank nehmen und vorsichtig ausrollen. Als nächstes den Hackfleisch-Mix gleichmäßig darauf verteilen. Wahlweise kommen jetzt die gerupften Spinatblätter über das Hackfleisch. Anschließend den Schafskäse und dann den Reibekäse darüber streuen – die Menge könnt ihr nach Belieben anpassen, je nachdem, wie viel Käse ihr bevorzugt.

Den Ofen auf ca. 200°C Umluft vorheizen.

Danach den Blätterteig von der kurzen Seite aus vorsichtig einrollen.

Tipp: Es ist hilfreich, den Blätterteig streifenweise vorsichtig vom Backpapier zu lösen, bevor ihr ihn vollständig einrollt.

Nun die Rolle mit dem Eigelb einpinseln und inklusive dem Backpapier auf ein Blech legen und für ca. 12 – 15 Minuten in den Ofen schieben, bis die Hühnchen-Hack-Käse-Rolle knusprig goldbraun ist.

Abschließend die Rolle etwa 10 Minuten abkühlen lassen, dann in Scheiben schneiden und servieren.

*Guten
Appetit!*