

# LASAGNE RÖLLCHEN

mit  
Reibekäse  
Gouda

*Mein Stück Natur.*

SNACK & PARTYHITS  
HAUPTGERICHT

## ZUTATEN

FÜR 3-4 PERSONEN

3 – 4 Wraps  
150 g Heinrichsthaler  
Reibekäse Gouda  
200 g Hackfleisch  
1 – 2 rote Zwiebeln  
1 – 2 Knoblauchzehen  
2 – 3 EL Tomatenmark  
Salz & Pfeffer  
Wahlweise Paprika edelsüß  
und Chili  
Olivenöl

## ZUBEREITUNG

ca. 30 min

## ZUBEREITUNG

Als erstes die Zwiebeln klein schneiden und den Knoblauch fein hacken. Dann den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Dann den Knoblauch hinzufügen, bis er duftet. Anschließend das Hackfleisch und 2 EL Tomatenmark dazu geben und kräftig anbraten. Nun alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben mit weiteren Gewürzen wie Chili oder Paprika edelsüß verfeinern.

Währenddessen eine Auflaufform bereitstellen. Diese entweder mit Olivenöl bestreichen oder mit Backpapier auslegen und dieses ebenfalls einölen.

Nun geht es ans Belegen: Nehmt einen Wrap und bestreicht die obere Hälfte mit etwas Tomatenmark. Verteilt dann ca. 3 EL der Hackfleisch-Mischung darauf und streut zum Schluss etwas Reibekäse darüber.

Dann die belegte Seite zu euch drehen und den Wrap leicht angedrückt straff einrollen. Jetzt den eingerollten Wrap vorsichtig in die Auflaufform legen. Haltet die Enden dabei gut zusammen. Wiederholt diesen Schritt mit den anderen Wraps, bis die Form voll ist.

Zum Abschluss noch einmal kräftig Reibekäse darüber verteilen. Ganz nach Geschmack. Jetzt die Auflaufform für ca. 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. Sobald die Röllchen goldbraun gebacken sind, aus dem Ofen nehmen und direkt servieren.

Lasst es euch schmecken.

*Guten  
Appetit!*