Fleischrolle in Blätterteig

Fleisch-Gerichte » Hackfleisch

Zutaten (6 Personen)

» 300g Blätterteig
» 2 rote Paprika
» 1 Pk. Fix für Hackbraten
» 1/8l Wasser
» 2 EL Ketchup
» 500g Hackfleisch
» 40g Parmesan

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

1. Ofen auf 220°C vorheizen. Den Blätterteig auftauen lassen und zu einem Rechteck ausrollen. Paprika waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in kleine Würfel schneiden.

2. Fixtüte in Wasser einrühren. Paprikawürfel, Ketchup und Hackfleisch zugeben, gut mischen und auf den Blätterteig streichen. Parmesan darüber streuen und aufrollen. Die Fleischrolle auf ein mit Wasser befeuchtetes Backblech legen. Im Ofen ca. 40min backen. Dazu passt ein bunter Salat.

Nährwerte: 470kcal/E23g/F28g/KH29g pro Portion

angelegt am: 08.04.2005 Rezept-Nr: 1799
Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke