



Rupp Hackrolle





30 Minuten



Hobbyköche

Zutaten

 für 2 Personen

3	Brötchen vom Vortag
1/2 Bund	Lauchzwiebel
100 g	 Rupp Feinster Streich Emmentaler
1 EL	getrocknete Kräuter
	Salz und Pfeffer nach Belieben
300 g	gemischtes Hack
2	Eier
1 EL	scharfer Senf
1	Kohlrabi
1	große Karotte
1	mittelgroße Zwiebel
1 EL	Butter
	Chili Pfeffer
	Petersilie zum Garnieren

Zubereitung

- 1 Brötchen vom Vortag in Milch einweichen und zur Seite stellen.
- 2 Ein Teil der Lauchzwiebel waschen, fein schneiden und $\frac{3}{4}$ des Rupp Feinster Streich Emmentalers und Kräutern vermengen.
- 3 Das Hack, Brötchen, Eier, Senf, Salz und Pfeffer mit der Rupp Feinster Streich Emmentaler Mischung verkneten.
- 4 Die Masse auf Alupapier streichen und zu einem gleichmäßigen Rechteck mit den Fingern formen. Die Alufolie langsam aufrollen und mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
- 5 Die Rolle im vorgeheizten Backrohr bei 200 Grad 30 Minuten braten.
- 6 5 Minuten vor Ende die Hackrolle mit Milch bestreichen, damit sie schön knusprig wird.
- 7 In der Zwischenzeit den Kohlrabi in gleich große Stücke schneiden. Die Karotte schälen und in Scheiben schneiden. Den Rest der Lauchzwiebel schneiden. Gemüse in $\frac{3}{4}$ l kochendem Salzwasser zugedeckt ca. 15 Minuten garen.

8

Zwiebel klein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig anbraten. Das gegarte Gemüse dazugeben kurz mitbraten. Zum Schluss der Rest des Rupp Feinster Streich Emmentaler unterrühren und mit Chili Pfeffer würzen.

9

Die Hackrolle in Scheiben schneiden und mit dem Gemüse servieren!
