

## Falsche Rinderroulade mit Kartoffeln und Gemüse aus dem gr. Ofenzauberer



### Rezeptidee von Elke Massot

#### Zutaten:

- Kartoffeln, schälen, vierteln, trocken tupfen
- Paprika, Zwiebel, Zucchini, Tomaten, oder nach Gemüse nach Wahl
  - 1 EL Raps Öl
- 1 kg Rinderhackfleisch oder halb und halb
  - 1 Ei
- 1 Brötchen vom Vortag, in lauwarme Milch einweichen, ausdrücken
  - Salz
  - Pfeffer
  - Paprika
  - Hackbratengewürz
- etwas getrockneter Oregano
  - 2 TL Senf
  - 3 Stängel Petersilie
  - 1 EL Senf
- 1 Zwiebel, schälen, in Scheiben schneiden
  - 1 Pck. Bacon, Frühstücksspeck
- 2 Gewürzgurken, quer durchschneiden

#### Zubereitung:

- Petersilie im Mixtopf 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern.
- Alle Zutaten vom Rinderhackfleisch bis zu 2 TL Senf dazu in den Mixtopf geben und 1 Min./Knetstufe mithilfe des Spatels verrühren.
- Auf einem Backpapier den Fleischteig rechteckig ausrollen und mit Senf bestreichen.

- Bacon, Zwiebel und Gurken darauf verteilen und mithilfe des Backpapiers zur Rolle formen.
- Kartoffeln und Gemüse würzen, mit 1 EL Raps Öl vermischen und auf dem großen Ofenzauberer verteilt dazu geben und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober und Unterhitze ca. 50- 60 Min. garen.
  - Bitte auf Augenkontakt bleiben, denn dein Backofen ist anders als meiner.