

# Hackfleischröllchen

Stoneware Grundset



leicht, schnell & einfach

*by Britta*

**Britta Tegtmeier**

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

1 kg Hackfleisch, gemischt  
2 TL Gyrosgewürz  
2 TL ital. Kräuter  
1 TL Paprika, edelsüß  
1/4 TL Cayennepfeffer  
1 TL Salz  
12 Scheiben Schwarzwälder Schinken oder Bacon  
300 ml BBQ Sauce  
200 ml Sahne

1 kg Kartoffeln, geviertelt  
3 EL Olivenöl  
2 TL Paprikapulver, edelsüß  
1 TL Salz  
1/2 TL Curry  
2 TL Kräuter der Provence

Hackfleisch mit Gewürzen gut vermischen. 12 längliche Stücke formen und mit Schwarzwälder Schinken oder Bacon umwickelt in die Ofenhexe setzen.

BBQ Sauce mit Sahne verquirlen und über die Hackfleischröllchen gießen.

Kartoffeln vierteln und ca. 5 Minuten in kaltes Wasser legen.

Olivenöl mit Gewürzen verrühren, die abgetrockneten Kartoffelspalten damit marinieren und auf dem Zaubenstein verteilen. Zaubenstein auf die Ofenhexe legen.

Im vorgeheizten Ofen bei 230 Grad Ober-/Unterhitze ca. 40-45 Minuten backen.

**Guten Appetit**