

Zutaten:

1 Brötchen, 1 Bund Basilikum, 500 g Rinderhackfleisch, 8 Scheiben gekochter Schinken, 150 g Gouda, 3 Knoblauchzehen, 1 Zwiebel, 2 EL Öl, 2 Dosen (a 425 ml) stückige Tomaten, Salz, Pfeffer, 1 TL Zucker, 1 Ei, 2 TL getrockneter Thymian, 1 TL Paprika Edelsüß

Zubereitung:

Brötchen einweichen, Knoblauch hacken, Zwiebel würfeln. Beides in 2/3 des Öls andünsten. Mit Tomaten ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer u. Zucker würzen. Basilikum waschen und Blätter grob hacken und unterheben. Für die Garnierung einige Blätter ganz lassen.

Brötchen ausdrücken und mit Hackfleisch, restlichen Knoblauch und Ei verkneten. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Paprikapulver würzen. Aus dem Hackfleischteig 8 Röllchen formen und mit je 1 Scheibe Kochschinken umwickeln. Käse reiben. Tomatensoße in eine Auflaufform geben, Hackröllchen oben auflegen und mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200 Grad/ Umluft 180 Grad) ca. 25 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und mit Basilikumblätter bestreuen.

Gutes Gelingen und guten Appetit!