

## Zutaten:

750 g Hackfleisch  
halb und halb

1 Ei  
1 Brötchen  
2 Zwiebel  
Salz und Pfeffer

### Füllung:

Blattspinat  
Käse

### Beilage:

Kartoffeln  
Zwiebel  
Paprika rot, gelb, grün  
Salz und Pfeffer  
etwas Speiseöl

**Zubereitungszeit:** 20min

**Backzeit:** 40min

**Temperatur:**

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

## Zubereitung:

Brötchen einweichen und ausdrücken, mit den anderen Zutaten für den Hackbraten in den **Schlagkessel** geben und vermengen.

Gut würzen!

Die Masse zwischen zwei **Dauerbackunterlagen** ausrollen und mit dem Blattspinat und Käse belegen. Mit Hilfe der **Dauerbackunterlage** die Hackmasse aufrollen und in die Mitte des **Garprofis** mit Hilfe des **Schnittenhelfers** auf den **Thermo-Star** umsetzen

Kartoffeln, Zwiebel und Paprika zerkleinern, um die Rolle dekorativ verteilen. Das Gemüse würzen und zum Schluß 1-2 EL Öl darüber geben.

Im vorgeheizten Backofen ca. 40 Min. bei 200° C backen