

Grill-Hackrolle



Zutaten:

Für die Hackrolle: Hack (½ und ½) Salz, Pfeffer, Senf, Tomatenmark, Zwiebeln, eventuell Kräuter und Knoblauch nach Belieben, Semmelbrösel, Ei	Für die Füllung: Schinken "American Style" (Bacon) Streukäse (z. B. Gouda) oder Mozzarella, Minisalamis.	Für die Beilagen: Pommes (wenn Ofen im Womo vorhanden), sonst Folienkartoffeln vom Grill oder Bratkartoffeln. Dazu einen bunten Salat der Saison.
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Zubereitung:

Die Zutaten für die Hackrolle vermengen und nach Belieben würzen. Die Hackmasse portionieren und daraus einen Hackfladen formen. Die Minisalamis in den Schinken einrollen und auf den Hackfladen legen. Darauf kommt etwas Streukäse (alternativ kann man auch Mozzarella nehmen). Den Fladen zusammenlegen und zu einer Rolle formen.

Die Grill-Hackrolle nochmals mit dem Schinken umwickeln und ab damit auf den Grill.

Als Beilage eignen sich Folienkartoffeln vom Grill und ein bunter Salat!

Und für den Durst ein leckeres „Blondes“!

Guten Appetit!