

Schinken-Hack-Röllchen mit Reis und Tomatensoße

Zutatenliste:

1	altbackene Semmel
1	Knoblauchzehe
1	kleine Zwiebel
1	Ei
1 TL	Salz
¼ TL	Pfeffer
½ TL	Paprika edelsüß
1 TL	mittelscharfer Senf
400 g	Hackfleisch
16 Scheiben	Serranoschinken
300 g	Möhren
3 TL	Gemüsebrühe Instant
250 g	Reis
70 g	Tomatenmark
100 g	Sahneschmelzkäse
30 g	Mehl
1 Prise	Pfeffer
1 TL	mediterrane Kräuter



Zubereitung:

1. Knoblauch, Zwiebel und Semmel kleinschneiden. Hackfleisch, Gewürze, Senf und Ei zugeben und zu einer Masse vermischen. Auf je 2 Serranoscheiben die Hackfleischmenge verteilen und einrollen.
2. Die Hackfleischröllchen über Wasserdampf (Wasser mit Gemüsebrühe versetzt) ca. 30 Minuten garen.
3. Reis anstelle in Wasser in Gemüsebrühe mit kleingeschnittenen Möhren zubereiten.
4. In 450 ml der Garflüssigkeit der Hackfleischröllchen (ggf. mit Wasser auffüllen) mit einem Schneebesen Tomatenmark und Schmelzkäse einrühren und zum Köcheln bringen.
5. Das Mehl mit etwas kaltem Wasser anrühren und in die Soße rühren. Sobald die Soße cremig wird, mit Pfeffer und Kräutern abschmecken.
6. Die Soße zu den Röllchen und dem Reis servieren.