Rezept

Röstpaprika-Hackroulade

Ein Rezept von Röstpaprika-Hackroulade, am 06.06.2025

Zutaten

- **1** Brötchen (vom Vortag)
- **100 g** schwarze Oliven (entsteint)
- **1** Knoblauchzehe
- **1** Ei
- Pfeffer
- **600 g** Kartoffeln
- **1** Zucchino (ca. 300 g)
- **250 g** passierte Tomaten (Tetra Pak)
- **1 Glas** geröstete Paprika (370 ml; 230 g Abtropfgewicht)
- **1** Zwiebel
- **800 g** Rinderhackfleisch
- Salz
- geräuchertes Paprikapulver
- **3 EL** Olivenöl
- **1 Bund** Frühlingszwiebeln

Außerdem

- Öl für das Blech

Rezeptinfos

Portionsgröße 6 | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 525 kcal, 32 g F, 34 g EW, 26 g KH

Zubereitung

1. Brötchen einweichen. Röstpaprika abtropfen, seitlich aufschneiden und aufklappen. 50 g Oliven in Ringe schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Hackfleisch, Ei, ausgedrücktes Brötchen, Zwiebel und Knoblauch verkneten. Mit Salz, Pfeffer sowie Paprikapulver würzen und auf Frischhaltefolie zu einem Rechteck (ca. 20 × 30 cm) formen.

2. Mit Röstpaprika belegen, mit ca. zwei Drittel der Olivenringe bestreuen und mithilfe der Folie von der kurzen Seite her aufrollen. Folie abziehen und die Rolle diagonal auf ein tiefes, mit Öl bestrichenes Backblech legen. Übrige Olivenringe leicht in die Hackroulade drücken. Backofen auf 200° vorheizen. Kartoffeln schälen, waschen und in Spalten schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Olivenöl mischen. Neben der Hackrolle verteilen. Alles im Ofen (Mitte) ca. 30 Min. backen.

3. Inzwischen Zucchino waschen, putzen, längs halbieren und in dicke Scheiben schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und waschen, das Grün von 2 Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, übrige Frühlingszwiebeln in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. Zucchini, Zwiebelstücke und übrige Oliven (50 g) mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Kartoffeln auf dem Blech mischen. Alles ca. 15 Min. backen.

4. Passierte Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen und über das Gemüse gießen. In ca. 5 Min. fertig backen. Die Roulade und das Gemüse mit den Frühlingszwiebelringen bestreuen.