



Gefüllte Hackrolle mit Ofenspargel

Mit diesem schmackhaften Gericht, verfeinert mit unseren Kräutern und Kräutersalzen, könnt ihr eure Lieben zu Ostern so richtig verwöhnen.

Zutaten für 4 Personen

- 100 g Rucola
- 8 Eier
- 60 ml Milch
- 3 TL „Petersilie“ gerebelt
- „Alpensteinsalz“
- „Bio-Pfeffer“
- 3 - 4 EL Butterschmalz
- 800 g Hackfleisch gemischt
- 2 Semmeln vom Vortag
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 TL Kräutersalz „Berghelden“ gemahlen
- 2 TL „Majoran“ gerebelt
- 300 g Schinkenspeck in Scheiben
- 100 g Emmentaler gerieben
- 500 g weißer Spargel
- 500 g grüner Spargel
- 500 g Rispentomaten
- 1 TL brauner Zucker

Rucola waschen, trocken schütteln und 2/3 davon grob hacken. 6 Eier und Milch verquirlen. Mit „Petersilie“, „Salz“ und „Pfeffer“ würzen. Gehackten Rucola unterrühren. Etwas Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Eiermilch zufügen und zu Rührei stocken lassen. Rührei aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Semmeln einweichen, Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Hackfleisch, ausgedrückte Semmeln, restliche Eier, Zwiebel und Knoblauch verkneten und mit „Berghelden“ und „Majoran“ würzen. Speckscheiben auf Backpapier dicht an dicht leicht überlappt zu einem Rechteck (ca. 20x 30 cm) auslegen. Hackteig darauf glattstreichen. Rührei darauf verteilen. Geriebenen Käse darüberstreuen. Hackplatte von der Längsseite her aufrollen. Auf ein mit Butterschmalz eingefettetes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Umluft 35 - 40 Minuten garen.

Für den Spargel inzwischen Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. Weißen Spargel schälen. Grüne und weiße Spargelstangen schräg dritteln. Rispentomaten waschen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Spargel darin 3 - 5 Minuten anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit, Spargel und Rispentomaten um den Hackbraten auf dem Blech verteilen. Das Gemüse mit Öl beträufeln. Rispentomaten mit Salz bestreuen. Braten und Gemüse aus dem Ofen nehmen und anrichten. Mit übrigem Rucola garniert servieren.

Tipp: Salzkartoffeln, Kartoffelpüree oder frisches Baguette zum Hackbraten reichen!