



Überbackene Schinken-Hackröllchen in Tomatensauce

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Grundmenge: 3 Personen

Zutaten:

- 500 g Hackfleisch
- 400 g Tomaten, stückige
- 200 g Kochschinken in Scheiben
- 150 ml Cremefine oder Sahne
- Pizzakäse
- Salz & Pfeffer
- Basilikum
- 1 El Speisestärke



Sonstiges:

- Auflaufform

Zubereitung:

1. Backofen auf 200°C Umluft vorheizen
2. Hackfleisch kräftig mit Salz & Pfeffer würzen und gleichmäßig auf die Anzahl Schinkenscheiben aufteilen
3. Hackmasse grob in eine längliche Form bringen und in den Schinken einwickeln. Nebeneinander in die Auflaufform legen
4. Tomaten, Sahne und Speisestärke mischen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Basilikum würzen
5. Soße über die Hackröllchen gießen und den Käse darauf verteilen
6. Im Backofen ca. 30 Minuten backen