

Gefüllte Lammhackrolle mit Süßkartoffel-Speck-Salat



Zutaten für 2 Portionen

- 250 g Lammhackfleisch
- 1 Ei
- 50 g Ziegenspeck
- 350 g Süßkartoffeln
- 100 g rote Zwiebeln
- 100 g weiße Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g Rosmarin
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Für den Dip

- 4 - 6 EL Sojajoghurt
- Schnittlauch
- glatte Petersilie
- Saft einer Zitrone
- Paprikapulver
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Süßkartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden, salzen und pfeffern und in Olivenöl bissfest garen. Beiseite stellen und warm halten. Rote Zwiebeln in grobe Würfel hacken,

ebenso den Ziegenspeck, dann zusammen anrösten. Alles unter die Süßkartoffelwürfel heben, mit Zitronensaft und Olivenöl abschmecken und warm stellen.

Für den Dip Schnittlauch und Petersilie fein hacken und unter den Joghurt heben. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Zitronensaft und frisch gehackten Kräutern abschmecken.

Weißer Zwiebeln, Knoblauch und Rosmarin sehr fein hacken. Hackfleisch salzen und pfeffern, verquirltes Ei dazugeben, alles miteinander verkneten. Die Fleischmasse auf Folie als Rechteck (Ecken jeweils hochziehen) plattieren, fein gehackte Zutaten auf dem Hackfleisch verteilen und etwas eindrücken. Dann mithilfe der Folie zu einer Rolle formen und Enden und Naht mit einem Messer verstreichen. Folie entfernen. Nun die Rolle langsam in einer geölten Pfanne rundum anbraten und danach etwas ruhen lassen. Die Hackfleischrolle schräg in Scheiben aufschneiden und neben dem Süßkartoffelsalat anrichten. Dip dazu reichen.

Rezeptvariation

Anstelle von Lammhackfleisch kann auch Rinder- oder Putenhackfleisch verwendet werden.