



Besser essen.  
Besser leben.

# Käse-Schinken-Hackbraten

👤 4 Personen ⌚ 45 Minuten ⏳ 25 Minuten 🍳 normal

## Zutaten

- 600 g Rinderhackfleisch
- 2 Zweig(e) Thymian
- 2 TL Knoblauchpulver
- 1 Stck. Ei
- 2 EL Paniermehl
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Senf
- 40 g frischer Spinat
- 2 Scheibe(n) kochschinken
- 3 Scheibe(n) Käse in Scheiben (z.B. Maasdammer oder Emmentaler)
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 7 Scheibe(n) Frühstücksspeck/Bacon



## Zubereitung

### Hackfleischmasse

1. Das Hackfleisch mit dem Thymian, Knoblauchpulver, Ei, Paniermehl, Tomatenmark, Senf, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und gut durchkneten.

### Hackbratenrolle

2. Alufolie auf einem Küchensbrett ausrollen. Anschließend die Hackmasse länglich und gleichmäßig auf der Alufolie verteilen. Danach den Kochschinken auf die Hackmasse legen. Auf den Kochschinken kommt der Käse. Zum Schluss den Spinat über den Käse geben. Wichtig: Bitte darauf achten, dass die Seiten nicht überfüllt sind und das am Anfang und am Ende der Rolle noch Platz ist.

3. Das Hackfleisch vorsichtig Rollen. Wenn die Rolle fertig gerollt ist die Seiten vorsichtig verschließen.

4. Wieder Alufolie auf dem Küchensbrett ausrollen und den Bacon auf die Alufolie legen. Anschließend die Hackfleischrolle über den Bacon rollen.

### Hackbraten backen

5. Den Topf auf die Navigeno stellen und auf Stufe "6" einstellen. Anschließend den Audiotherm auf das "Fleischsymbol" drehen.

6. Sobald der Audiotherm piept, den Topf in den Servierdeckel stellen und den Hackbraten vorsichtig hineinlegen.

7. Die Navigeno überkopf auf den Topf legen und auf Stufe "1" drehen. Anschließend den Audiotherm auf 25 Minuten einstellen.

8. Sobald die 25 Minuten abgelaufen sind, die Navigeno ohne Strom für weitere 10 Minuten auf den Topf lassen.

## Verwendete Produkte

---



Audiotherm



Topf 24cm 3.5l



Navigenio