Gebackene Schinkenrolle

Ein preiswertes Rezept für jeden Tag: Die gebackene Schinkenrolle schmeckt wunderbar und ist schnell zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

2 Stk.	Zwiebel (kleine)
1 Handvoll	Blattpetersilie
200 g	Champignons
	Öl
	Salz und Pfeffer
6 Stk.	Schinken (in Scheiben)
6 Stk.	Käse (in Scheiben)
	Eier (für die Panier)
	Mehl (für die Panier)
	Brösel (für die Panier)

Zubereitung

1. Für die **gebackene Schinkenrolle** zuerst die Zwiebeln schälen und fein hacken. Champignons putzen und klein schneiden. Petersilie waschen, trockenschleudern und fein hacken. Zwiebeln, Petersilie und Champignons vermengen und mit Salz, Pfeffer würzen.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Champignon-Mischung darin anrösten. Schinkenscheiben auslegen, mit Kase belegen und die Pilzmasse gleichmäßig darauf verteilen und glatt streichen. Die Schinkenscheiben zusammenrollen und mit Zahnstochern feststecken. Eier verquirlen.

3. Schinkenrollen in Mehl wenden, durch die Eier ziehen und in Brösel wälzen. Reichlich Öl erhitzen und die panierten Schinkenrollen darin goldbraun ausbacken. Herausnehmen, abtropfen lassen und servieren.

Tipp

Zur gebackenen Schinkenrolle passen Erdäpfeln und Salat.