Kartoffelrolle „Lasagne Style“

Leicht | 4 Portionen | 55 min.

Würzige Hackfleischsauce, geschmolzener Käse und knusprige Kartoffelscheiben – diese Rolle ist echtes Wohlfühlessen. Inspiriert von italienischer Lasagne vereint sie herzhafte Aromen mit rustikalem Charme. Ob zum Familienessen oder als besonderes Highlight im Alltag: Die Kartoffelrolle „Lasagne Style“ bringt den vollen Geschmack Italiens direkt aus dem Ofen auf den Tisch – unkompliziert, sättigend und einfach lecker.

Zutaten

500 g festkochende Kartoffeln

250 g geriebener Käse

Salz und Pfeffer

Öl

Hackfleischsauce:

500 g Rinderhackfleisch

700 g ORO di Parma passierte Tomaten in der Glasflasche

1 Möhre

1 Zwiebel

3 Knoblauchzehen

2 TL Oregano

1 TL Paprika edelsüß

Salz und Pfeffer

2 EL Olivenöl

Topping:

100 g Schmand

5 Kirschtomaten

Basilikum

Schritt 1: Die Vorbereitung

Zuerst die Kartoffeln schälen und in sehr dünne Scheiben hobeln. Zwiebel, Knoblauch und Möhre schälen und fein würfeln. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schritt 2: Die Kartoffelrolle

Auf einem mit Backpapier belegten Blech 150 g geriebenen Käse verteilen. Die Kartoffelscheiben dachziegelartig darauf anordnen, mit Öl bepinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen etwa 30 Minuten goldbraun backen und anschließend leicht abkühlen lassen.

Schritt 3: Die Hackfleischsauce

In der Zwischenzeit das Hackfleisch in einer Pfanne krümelig braten. Zwiebelwürfel dazugeben und mitbraten. Dann den Knoblauch und die Möhre hinzufügen und kurz mitbraten. Mit den passierten Tomaten ablöschen und Oregano, Paprika, Salz und Pfeffer dazugeben. Alles abgedeckt bei kleiner Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen.

Schritt 4: Das Finale

Sobald die Kartoffelplatte abgekühlt ist, die Hackfleischsauce gleichmäßig darauf verteilen. Mithilfe des Backpapiers die Rolle eng aufrollen und den restlichen Käse darauf streuen. Weitere 10 Minuten im Ofen backen. Den Schmand mit Salz und Pfeffer würzen und nach dem Backen auf der Rolle verteilen. Mit geviertelten Kirschtomaten und Basilikum dekorieren.

Verwendete Produkte:

Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte