

BBQ Westernröllchen aus Hackfleisch mit Schinken und Westernkartoffeln/Wedges Potatoe zubereitet im Grundset von Pampered Chef®



BBQ Westernröllchen aus Hackfleisch mit Schinken und Westernkartoffeln/Wedges Potatoe zubereitet im Grundset von Pampered Chef®

Zutaten Westernröllchen:

- 1 kg gemischtes Hackfleisch
- 2 TL Buletten/Frikadellen Gewürz
- 2 TL Italienische Kräuter
- 1 TL Paprika Gewürz geräuchert
- ¼ TL Cayennepeffer
- 1 TL Salz
- 8 Scheiben Bacon o. Schwarzwälder Schinken
- 250 g BBQ Sauce
- 200 g Sahne
- 10 EL Milch

Zutaten für die Westernkartoffeln:

- 1 kg geviertelte Kartoffeln
- 2 EL Rapsöl
- 2 TL Paprikapulver edelsüß
- 1 TL Salz
- 2 TL Curry Gewürz
- 2 TL Kräuter der Provence

(Alternativ kannst du Westernkartoffeln aus dem Tiefkühlregal kaufen und angetaut auf den Zauberstein legen)

Zubereitung Westernröllchen:

Hackfleisch mit den Gewürzen in einer Schüssel gut verkneten und 8 Frikadellen formen und mit dem Bacon/Schwarzwälder Schinken umwickeln und in die rechteckige Ofenhexe® von Pampered Chef® legen.

Nun die BBQ Sauce mit der Sahne und Milch in eine Schüssel gießen und mit einem Schneebesen vermischen.

Die Sauce über die Westernröllchen gießen.

Zubereitung Westernkartoffeln:

Kartoffeln mit dem GemüseMax von Pampered Chef® in Viertel teilen und in kaltes Wasser legen damit die Stärke der Kartoffeln ausgewaschen wird (5 Minuten).

Rapsöl mit den Gewürzen in einer Schüssel verrühren und die gut abgetropften Kartoffeln dazu geben und vermischen.

Die marinierten Kartoffelspalten auf den Zauberstein von Pampered Chef® legen und gleichmäßig verteilen. Den Zauberstein nun auf die rechteckige Ofenhexe® legen und in deinen vorgeheizten Backofen bei 230°C/Ober-/Unterhitze/Rost/mittleres Einschubfach/ca. 45 Minuten garen.

Viel Spaß beim Zubereiten und guten Appetit wünscht dir

Martina Ziehl

Pampered Chef® Fachberaterin

p.s. Rezept nach einer Rezeptinspiration nach Ofenzauberei.de auf meine eigenen Bedürfnisse abgewandelt.