

REZEPTE FÜR DEN AIRFRYER

## Würziger Blumenkohl | Airfryer Rezept



### Rezept Hackfleischrolle aus der COSORI Dual Blaze XXL

#### Hackfleischmasse

- 750 g Rinderhack
- 1 Zwiebel gewürfelt
- 2 EL Semmelbrösel
- 2 Eier
- Petersilie
- Pfeffer
- Salz
- 

Aus den angegebenen Zutaten eine Hackfleischmasse herstellen und diese nicht zu dünn ausrollen

---

#### Marinade & Belag zum Füllen

- 2 EL Ketchup
- 4 EL Sojasoße
- 1 TL Senf
- 2 EL Honig

- Salz, Pfeffer,
- Paprika, Knoblauchpulver
- 1 Paprikaschote
- Mangold oder Spinat
- Zwiebeln
- Senf
- alles nach Belieben und Geschmack

---

Das ausgerollte Hackfleisch mit Senf bestreichen und mit den angegebenen Zutaten belegen und aufrollen. Fest in Alufolie einwickeln und die Rolle mit der Airfry Funktion bei 180° ca. 45 Min. garen. Die Alufolie entfernen und 10 Min. mit der Grillfunktion bei 240° ca. 10 Min. übergrillen. Rausnehmen, etwas ruhen lassen und in Scheiben schneiden.