



## Beefrolls mit Süßkartoffel-Hummus

Saftiges Streetfood für Genießer



Portionen  
4



Zubereitungszeit  
50 Minuten



Schwierigkeitsgrad  
Einfach

### ZUTATEN

- 150 g Süßkartoffeln
- 100 g Hummus
- Salz, Pfeffer
- 500 g Rinderhackfleisch
- Kreuzkümmel
- 1 Zucchini
- 75 g gegrillte rote Paprika aus dem Glas
- 4 Körnerstangen
- 4 EL Butter
- 1 Packung Hochland Sandwich Scheiben mit Cheddar
- 6 Stängel Minze

### ZUBEREITUNG

1. Süßkartoffeln schälen, groß würfeln und 10 Minuten in Salzwasser weichkochen. Süßkartoffeln und Hummus pürieren und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Hackfleisch zu 4 je 20 cm langen Rollen formen. Beefrolls ca. 4 Minuten grillen. Fertige Rollen mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen.
3. Zucchini waschen, längs in Scheiben schneiden und ebenfalls 4 Minuten grillen. Paprika abtropfen lassen und in Streifen schneiden.
4. Körnerstangen längs aufschneiden, dabei nicht ganz durchschneiden. Hälften mit Butter und Süßkartoffel-Hummus bestreichen.
5. Körnerstangen mit Beefrolls, Zucchini und Paprikastreifen belegen. Hochland Sandwich Scheiben jeweils quer halbieren und auf die heißen Beefrolls legen. Minze waschen, zupfen und auf den Körnerstangen verteilen.

### Tipp

Das Rezept schmeckt auch mit anderem Grillgemüse wie beispielsweise Auberginen, Mais oder Zwiebeln – wichtig sind vor allem die feinen Röstaromen vom Grill.



**Eine Portion enthält im Durchschnitt**

Brennwert: 3075 kJ (735 kcal)

Kohlenhydrate: 38 g

Fett: 47 g

Eiweiß: 40 g