

# Wiebelskircher Spatzen bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

1 kg Hackfleisch, 12 Scheiben Kochschinken, 12 Scheiben Emmenthaler, 2 Eier, 2 Päckchen Chili-Con-Carne, 4 Becher Sahne, 1 mittelgroße Zwiebel.

## Die Vorbereitungen:

1. Hackfleisch mit den Eiern u. der kleingewürfelten Zwiebel vermengen. Etwas Salz, Pfeffer, Paprika, Knoblauchgewürz u. Aromat dazugeben. 2. Die 4 Becher Sahne mit den 2 Päckchen Maggi-Fix für Chili-Con-Carne verrühren.

## Die Zubereitung:

Kochschinken mit einer Scheibe Emmenthaler obenauf hinlegen, Hackfleischmasse darauf verteilen u. zu Rouladen formen. Ca. 12 Stück. In eine Auflaufform verteilen. Die Sahne-Chili-Con-Carne-Mischung darüber gießen. Bei 200° ca. 50 Minuten im Backofen garen lassen.