



Amerikanisches Sandwich

mit Fleischbällchen und Ofenchips



30-40min



3-4 Personen

Ein Klassiker, der uns in das Land der unbegrenzten Möglichkeiten führt: Das „Meatball Sub“ wurde von italienischen Einwanderern an die Ostküste der USA gebracht. Gefüllt wird das Sandwich mit saftigen Bällchen aus Rinderhack, einer fruchtigen Tomatensauce und geschmolzenem Käse. Dazu gibt es knusprige Kartoffelchips.

- 2 Packungen festkochende Kartoffeln
- 1 Päckchen „Beef Classic“-Gewürzmischung
- 4 Baguettebrötchen ¹
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Packungen Rinderhackfleisch
- 10g Basilikum
- 2 Stück italienischer Hartkäse ⁷
- 400g passierte Tomaten

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Küchenreibe

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 986kcal, Fett 43.2g,
Kohlenhydrate 102.4g, Eiweiß 43.9g



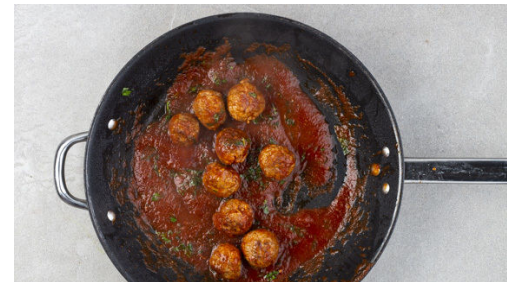
Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden. Mit 2EL Olivenöl, **1-2EL Gewürzmischung** und 1 Prise Salz vermengen.



Die **Hackbällchen** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 6Min. rundum goldbraun anbraten. Während die **Hackbällchen** braten, einige **Basilikumblätter** für die **Garnitur** abzupfen und grob schneiden. Das **übrige Basilikum samt Stängeln** ebenfalls grob schneiden. Den **Käse** fein reiben.



Die **Kartoffeln** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Ofen 20–30 Min. goldbraun rösten. Zwischendurch wenden, damit die **Kartoffeln** gleichmäßig bräunen. Die **Baguettebrötchen** in den ersten 4–5 Min. mitbacken, herausnehmen und abkühlen lassen.



Die fertig gebratenen **Hackbällchen** aus der Pfanne nehmen, dann die **passierten Tomaten** in die Pfanne geben und mit 1 Prise Zucker, dem **restlichen Knoblauch** und der **restlichen Gewürzmischung** abschmecken. Das **Basilikum mit Stängeln** unterrühren. Die **Hackbällchen** dazugeben und 4-5Min. in der **Sauce** mitköcheln lassen. Nach Wunsch mit Salz und Pfeffer nachwürzen.



Inzwischen den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Das **Hackfleisch** mit der **1/2 des Knoblauchs** sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verkneten. Mit feuchten Händen etwa walnussgroße **Hackbällchen** formen.



Die **Brötchen** horizontal auf-, aber nicht komplett durchschneiden. Mit den **Hackbällchen** und dem **Käse** belegen und nach Geschmack **Tomatensauce** dazugeben. Die **Sandwiches** mit dem **restlichen Basilikum** garnieren und mit den **Kartoffeln** servieren. Die **restliche Tomatensauce** als **Dip** dazu reichen.