



„Meatball“ Sub vegan

mit Reibe-Topping und knusprigen 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 heute mit saftigen Bällchen aus veganem, einer fruchtigen Tomatensauce und geschmolzenem veganem Reibe-Topping von Willicroft. Dazu gibt es knusprige Kartoffelchips.

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 Päckchen griechische Gewürzmischung
- 4 Baguettebrötchen ¹
- 2 Knoblauchzehen
- 400g veganes Hackfleisch ²
- 10g Basilikum
- 400g passierte Tomaten
- 150g veganes Reibe-Topping von Willicroft

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne

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

Gluten (1), Sojabohnen (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 988kcal, Fett 35.5g,
Kohlenhydrate 129.8g, Eiweiß 30.8g



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.



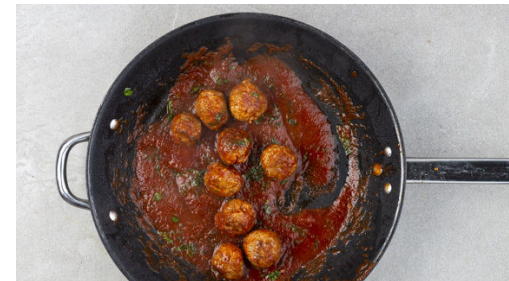
Die **Kartoffeln** auf einem oder zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen und im Ofen 20–30 Min. goldbraun rösten. Zwischendurch wenden, damit die **Kartoffeln** gleichmäßig bräunen und ggf. die Position der Bleche tauschen. Die **Baguettebrötchen** in den ersten 4–5 Min. mitbacken, herausnehmen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



Inzwischen den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Das **vegane Hack** mit der **½ des Knoblauchs** sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verkneten. Mit feuchten Händen etwa walnussgroße **Hackbällchen** formen.



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.



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.



Die **Brötchen** horizontal auf-, aber nicht komplett durchschneiden. Mit den **Hackbällchen** und dem **Reibe-Topping** 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.