



„Meatball“ Sub vegan

mit Reibe-Topping und knusprigen Ofenchips



30-40min



2 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.

- 1 Packung festkochende Kartoffeln
- 1 Päckchen griechische Gewürzmischung
- 2 Baguettebrötchen ¹
- 1 Knoblauchzehe
- 200g veganes Hackfleisch ²
- 10g Basilikum
- 200g passierte Tomaten
- 75g veganes Reibe-Topping von Willicroft

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne

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

Energie 976kcal, Fett 35.5g,
Kohlenhydrate 126.8g, Eiweiß 30.6g



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



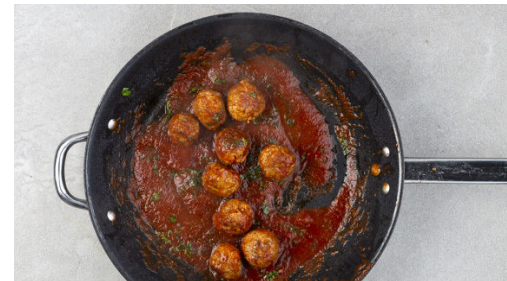
Die **Kartoffeln** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Ofen 20–30 Min. goldbraun rösten. Zwischendurch wenden, damit die **Kartoffeln** gleichmäßig bräunen. Die **Baguettebrötchen** in den ersten 4–5 Min. mitbacken, herausnehmen und abkühlen lassen.



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



Die **Hackbällchen** in einer großen Pfanne mit 1 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 6 Min. 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.