



Amerikanisches Sandwich

mit Fleischbällchen und 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 mit saftigen Bällchen aus Schweine- und Rinderhack, einer fruchtigen Tomatensauce und geschmolzenem Käse. Dazu gibt es knusprige Kartoffelchips. Zu Recht ein absoluter Klassiker!

Was du von uns bekommst

- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 Päckchen „Tante Mizzis Bratengewürz“
- 2 Baguettebrötchen ^{1,6}
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung gemischtes Hackfleisch (Rind & Schwein)
- 20g frisches Basilikum
- 1 Stück italienischer Hartkäse ⁷
- 200g passierte Tomaten

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Küchenreibe

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

Kochtipps

Den Rest der passierten Tomaten einfach für die nächste Nudelsauce verwenden!

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Milch (7).
Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

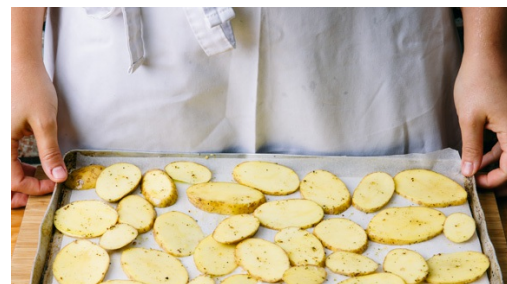
Nährwertangaben pro Portion

Energie 823kcal, Fett 32.3g,
Kohlenhydrate 88.6g, Eiweiß 40.1g



1. Kartoffeln schneiden

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



2. Kartoffeln rösten

Die **Kartoffeln** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und im Ofen 20-30Min. goldbraun rösten. Zwischendurch wenden, damit die **Kartoffeln** gleichmäßig bräunen. Die **Baguettebrötchen** in den ersten 2-3Min. mitbacken, herausnehmen und abkühlen lassen.



3. Hackbällchen formen

Inzwischen den **Knoblauch** schälen und in möglichst feine Würfel schneiden. Das **Hackfleisch** mit der **1/2 des Knoblauchs** sowie Salz und Pfeffer verkneten. Mit feuchten Händen etwa walnussgroße **Hackbällchen** formen.



4. Hackbällchen braten

Die **Hackbällchen** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 6Min. rundum goldbraun anbraten. Das **Fleisch** aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Während die **Hackbällchen** braten, die **1/2 der Basilikumblätter oder nach Wunsch mehr** von den Stängeln zupfen und grob schneiden. Den **Käse** fein reiben.



5. Sauce zubereiten

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. Die **1/2 des Basilikums** unterrühren. Die **Hackbällchen** dazugeben und 4-5Min. in der **Sauce** mitköcheln lassen. Nach Wunsch mit Salz und Pfeffer nachwürzen.



6. Sandwich belegen

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.