



Meatball Sub mit Geflügelhackbällchen

und knusprigen Ofenchips



30-40min



4 Portionen

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 Geflügelhackbällchen, einer fruchtigen Tomatensauce und geschmolzenem Käse. Dazu gibt es knusprige Kartoffelchips.

Was du von uns bekommst

- 1kg festkochende Kartoffeln
- 1 Päckchen griechische Gewürzmischung
- 4 Baguettebrötchen ²
- 400g Geflügelhackbällchen ²
- 2 Knoblauchzehen
- 10g Basilikum
- 400g passierte Tomaten
- 2 Stückchen Hartkäse ^{1,3}

Was du zu Hause benötigst

- Salz und 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.

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 999kcal, Fett 41.0g, Kohlenhydrate 112.7g, Eiweiß 42.8g



1. Kartoffeln schneiden

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.



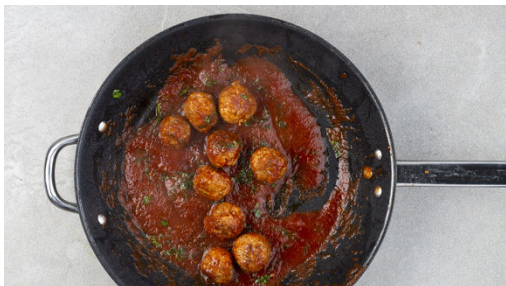
2. Kartoffeln rösten

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



3. Hackbällchen braten

Die **Hackbällchen** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze ca. 6Min. rundum goldbraun anbraten. Währenddessen den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Einige **Basilikumblätter** für die **Garnitur** abzupfen und grob schneiden. Das **übrige Basilikum samt Stängeln** ebenfalls grob schneiden.



4. Sauce zubereiten

Die fertig gebratenen **Hackbällchen** aus der Pfanne nehmen, dann die **passierten Tomaten** in die Pfanne geben und mit 1 Prise Zucker, dem **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.



5. Käse reiben

Inzwischen den **Käse** fein reiben.



6. Brötchen 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.