



## 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 „Beef Classic“-Gewürzmischung
- 2 Baguettebrötchen <sup>1,6</sup>
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung gemischtes Hackfleisch (Rind & Schwein)
- 20g frisches Basilikum
- 1 Stück italienischer Hartkäse <sup>7</sup>
- 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.

### Allergene

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

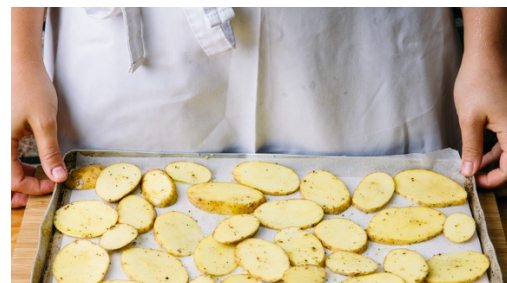
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 834kcal, Fett 32.5g,  
Kohlenhydrate 90.3g, Eiweiß 40.8g



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 4-5Min. 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.