



Mediterranes Bio-Hackbällchen-Sandwich

mit Rucola, Tomate und Basilikumcreme



unter 20min



4 Portionen

Heute widmen wir uns einem absoluten Klassiker: dem Hackbällchen-Sandwich. Wer liebt es nicht? Saftige Bio-Rinderhackbällchen, die mit würzigem Rucola und erfrischenden Tomaten in einem knusprigen Baguettebrötchen serviert werden – das alleine ist schon Grund zum Schwärmen. Jetzt fehlt nur noch unsere Geheimzutat: leckere Basilikumcreme, die allem eine extra italienische Note verpasst. Buon appetito!

Was du von uns bekommst

- 4 Baguettebrötchen ¹
- 4 Bio-Rindfleischpattys
- 2 Pck. italienische Gewürzmischung
- 4 Tomaten
- 300g Rucola
- 2 Pck. Basilikumcreme
- 1 Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backrost
- große Pfanne

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

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 741kcal, Fett 31.1g, Kohlenhydrate 76.3g, Eiweiß 40.0g



1. Brötchen aufbacken

Die **Brötchen** auf einen Backrost legen und auf der obersten Schiene in den kalten Backofen geben. Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) einstellen und die **Brötchen** im aufheizenden Ofen in 8-12Min. goldbraun und knusprig aufbacken. Die **Brötchen** aus dem Ofen nehmen und den Ofen ausschalten.



4. Rucola zubereiten

1 Knoblauchzehe schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken, dann mit 2TL Olivenöl, 2TL Essig und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Den **Rucola** mit dem Dressing vermengen.



2. Hackbällchen braten

Die **Pattys** vierteln, mit der **Gewürzmischung** bestreuen und zu **8 Bällchen** formen. Die **Bällchen** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 7-9Min. durchbraten, dabei häufig wenden. Das **Fett** in der Pfanne aufbewahren.



5. Sandwiches fertigstellen

Die **Brötchen** aufschneiden und mit dem **Bratfett** aus der Pfanne bestreichen. Mit etwas **Rucola** und einigen **Tomatenscheiben** belegen und mit Salz und Pfeffer würzen, dann mit den **Hackbällchen** belegen und mit der **Basilikumcreme** beträufeln. Den **übrigen Rucola** und die **übrigen Tomaten** vermengen und als **Salat** zu den **Sandwiches** servieren.



3. Tomaten schneiden

Die **Tomaten** in ca. 0,5cm dicke Scheiben schneiden.



6. Pan con tomate gefällig?

Hast du's gerne etwas tomatiger? Anstatt die Tomaten in Scheiben zu schneiden, kannst du sie auch einfach halbieren und grob reiben, sodass die Schale übrig bleibt. Das Innere dann kurz in einem Sieb abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen, bevor es als saftiger Aufstrich auf dem gerösteten Brot landet.