



Saftiges Hackbällchensandwich

mit Käse und Tomatensauce



30-40min



2 Personen

Im Land der unbegrenzten Möglichkeiten wurde das „Meatball Sub“ von italienischen Einwanderern einst erfunden und weiß uns heute auch hierzulande zu begeistern. Gefüllt wird das knusprige Brötchen mit saftigen Hackfleischbällchen in einer fruchtigen Tomatensauce mit geschmolzenem Käse. Zu Recht ein Klassiker!

- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Tomate
- 1 Packung Romanasalat
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Packung Rinderhackfleisch
- 1 Päckchen körniger Senf ¹⁰
- 200g passierte Tomaten
- 1 Packung geriebener Mozzarella ⁷
- 2 Baguettebrötchen ¹

- 1EL Tomatenketchup
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen und Auflaufform
- kleiner Topf

Gluten (1), Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 934kcal, Fett 44.5g,
Kohlenhydrate 78.3g, Eiweiß 52.3g



4. Hackbällchen überbacken

2. Hackbällchen formen

5. Brötchen aufbacken

3. Tomatensauce kochen

6. Dressing anrühren

Je 1-2EL Olivenöl, Essig und Wasser verrühren und das **Dressing** mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die **1/2 der Lauchzwiebeln** unterrühren. Die **Brötchen** mit etwas **Salat**, den **restlichen Lauchzwiebeln** und den **Hackbällchen samt Sauce** füllen. Den **übrigen Salat** mit dem **Dressing** mischen und zu den **Hackbällchensandwiches** servieren.