

# MARLEY SPOON



## Amerikanisches Sandwich

mit Fleischbällchen und Erdäpfelchips



30-40min



2 Personen

Heute reisen wir in das Land der unbegrenzten Möglichkeiten: Das "Meatball Sub" wurde von italienischen Einwanderern an die Ostküste der USA gebracht. Gefüllt wird das Sandwich mit saftigen Bällchen aus Faschiertem, einer fruchtigen Tomatensauce und geschmolzenem Käse. Dazu gibt es knusprige Erdäpfelchips. Zurecht ein absoluter Klassiker!

## Was du von uns bekommst

- Tante Mizzis Bratengewürz
- Kartoffelnetz
- mediterrane Gemüse Mischung
- frischer Basilikum
- Gran Biraghi Hartkäse <sup>7</sup>
- Knoblauchzehe
- Aufbackbaguette <sup>1</sup>
- gemischtes Faschiertes
- passierte Tomaten

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Backofen mit Umluftfunktion
- Pfanne
- Küchenreibe

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

### Allergene

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

### Inhaltsangaben pro Portion

Energie 945kcal, Fett 36.2g, Kohlenhydrate 105.8g, Eiweiß 43.8g



**1. Erdäpfel schneiden**

Backrohr auf 220°C Umluft vorheizen. **Erdäpfel** waschen und mit Schale in ca. 5mm dünne Scheiben schneiden. In einer Schale mit 1EL Olivenöl, 1EL **Bratengewürz** und etwas Salz vermengen.



**2. Erdäpfel rösten**

**Erdäpfel** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und ca. 30Min. goldbraun rösten. Für eine gleichmässige Bräunung zwischendurch wenden. Die **Baguettes** für die ersten ca. 8Min. mitbacken, dann herausnehmen und abkühlen lassen.



**3. Faschiertes vorbereiten**

**Knoblauchzehe** schälen und fein hacken. **Faschiertes** mit der **Hälfte** des **Knoblauchs**, 1 Prise Salz und **1EL mediterrane Gewürzmischung** verkneten. Mit feuchten Händen walnussgroße **Bällchen** formen.



**4. Bällchen braten**

Eine große Pfanne mit 2EL Öl auf mittlere Stufe erhitzen und die **Bällchen** von allen Seiten ca. 6Min. goldbraun anbraten, dann aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Währenddessen **Basilikumblätter** abzupfen und grob hacken. **Käse** fein reiben.



**5. Sauce zubereiten**

Die **Fleischpfanne** mit der **Hälfte der passierten Tomaten** ablöschen und mit 1 Prise Zucker, übrigem **Knoblauch** und der übrigen **mediterranen Gewürzmischung** verfeinern. **Hälfte** vom **Basilikum** in die **Sauce** mischen. Die **Bällchen** in die **Sauce** geben und ca. 4-5Min köcheln lassen. Die **Sauce** evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken.



**6. Sandwiches belegen**

**Baguettes** quer halbieren, dann längs ca. 3cm einschneiden, nicht durchschneiden, dann aufklappen. Mit **Sauce**, **Bällchen** und **Käse** belegen und für ca. 2-3Min. ins Rohr geben, sodass der **Käse** leicht schmilzt. **Sandwiches** mit übrigem **Basilikum** garnieren und mit den **Erdäpfeln** servieren. Übrig gebliebene **Tomatensauce** als Dip verwenden.