

# MARLEY SPOON



## Amerikanisches Sandwich

mit Fleischbällchen und Ofenchips



30-40min



2 Personen

Heute reisen wir mit einem Klassiker 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 Hackfleisch, einer fruchtigen Tomatensauce und geschmolzenem Käse. Dazu gibt es knusprige Kartoffel-Chips. Zurecht ein absoluter Klassiker!

## Was du von uns bekommst

- 1 Packung Tante Mizzis Bratengewürz
- 1 Netz festkochende Kartoffeln
- 1 Packung Schweinehackfleisch
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung passierte Tomaten
- Frischer Basilikum
- 1 italienischer Hartkäse<sup>7</sup>
- 2 Baguettebrötchen<sup>1</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Zucker

## Küchenutensilien

- Backblech
- Backofen
- Backpapier
- große 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.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 875kcal, Fett 41.3g, Kohlenhydrate 85.4g, Eiweiß 34.9g



**1. Kartoffeln schneiden**

Den Ofen auf 220°C Umluft oder 230°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Kartoffeln** waschen und mit Schale in ca. 5mm dünne Scheiben schneiden, mit 1EL Olivenöl, **1EL Gewürz** und etwas Salz vermengen.



**2. Kartoffeln backen**

Die **Kartoffeln** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und ca. 20-30Min. goldbraun rösten. Für eine gleichmäßige Bräunung, zwischendurch wenden. Die **Baguettebrötchen** für die ersten ca. 2-3Min. mitbacken, dann herausnehmen und abkühlen lassen.



**3. Hackbällchen formen**

Inzwischen die **Knoblauchzehe** schälen und fein hacken. Das **Hackfleisch** mit der **Hälfte des Knoblauchs**, Salz und Pfeffer verkneten. Mit feuchten Händen **walnussgroße Bällchen** formen.



**4. Hackbällchen braten**

Eine große Pfanne mit 1-2EL Öl auf mittlere Stufe erhitzen und die **Hackbällchen** von allen Seiten ca. 6Min. goldbraun anbraten, dann aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Währenddessen **Basilikumblätter** abzupfen und grob hacken, den **Käse** fein reiben.



**5. Sauce zubereiten**

Die Fleischpfanne mit den **passierten Tomaten** ablöschen und mit 1 Prise Zucker, **restlichem Knoblauch** und dem **restlichen Gewürz** verfeinern. Die **Hälfte vom Basilikum** in die **Sauce** mischen. Die **Hackbällchen** in die **Sauce** geben und ca. 4-5Min köcheln lassen. Die **Sauce** evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken.



**6. Sandwich belegen**

Die **Brötchen** der Länge nach ca. 3cm einschneiden, nicht komplett durchschneiden. Mit **Sauce, Hackbällchen** und **Käse** belegen. Die **Sandwiches** mit **restlichem Basilikum** garnieren und mit den **Kartoffeln** servieren. Die **restliche Tomatensauce** als **Dip** verwenden.