

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 Schweinehack, einer fruchtigen Tomatensauce und geschmolzenem Käse. Dazu gibt es knusprige Kartoffelchips. Zu Recht ein absoluter Klassiker!

Was du von uns bekommst

- 500g festkochende Kartoffeln
- 20g frisches Basilikum
- 1 Packung Schweinehackfleisch
- 400g passierte Tomaten
- 1 Päckchen „Tante Mizzis Bratengewürz“
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück italienischer Hartkäse ⁷
- 2 Baguettebrötchen ¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Zucker
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backblech und Backpapier
- Backofen
- große Pfanne
- Küchenreibe

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

Kochtipp

Den Rest der passierten Tomaten einfach für die nächste Nudelsauce verwenden!

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 894kcal, Fett 38.5g, Kohlenhydrate 93.6g, Eiweiß 39.7g



1. Kartoffeln schneiden

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln** waschen und mit Schale in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden. Mit 1EL Olivenöl, ca. **1EL Gewürzmischung** und etwas Salz vermengen.



2. Kartoffeln backen

Die **Kartoffeln** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und im Ofen in ca. 20-30Min. goldbraun rösten. Zwischendurch wenden, damit sie gleichmäßig bräunen. Die **Baguettebrötchen** in den ersten ca. 2-3Min. mitbacken, herausnehmen und abkühlen lassen.



3. Hackbällchen formen

Inzwischen den **Knoblauch** schälen und fein hacken. Das **Hackfleisch** mit der **1/2 des Knoblauchs**, Salz und Pfeffer verkneten. Mit feuchten Händen etwa walnussgroße **Bällchen** formen.



4. Hackbällchen braten

Die **Hackbällchen** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 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 hacken. Den **Käse** fein reiben.



5. Sauce zubereiten

Die fertig gebratenen **Hackbällchen** aus der Pfanne nehmen, dann die **1/2 der passierten Tomaten** in die Pfanne geben und mit 1 Prise Zucker, dem **restlichen Knoblauch** und dem **restlichen Gewürz** abschmecken. Die **1/2 des Basilikums** unterrühren. Die **Hackbällchen** dazugeben und ca. 4-5Min. in der **Sauce** mitköcheln lassen. Nach Wunsch mit Salz und Pfeffer nachwürzen.



6. Sandwich belegen

Die **Brötchen** horizontal ein-, aber nicht komplett durchschneiden. Mit **Hackbällchen** und **Käse** belegen und nach Geschmack **Sauce** dazugeben. Die **Sandwiches** mit dem **restlichen Basilikum** garnieren und die **Kartoffeln** dazu servieren. Die **restliche Tomatensauce** als **Dip** verwenden.