



Meatball Sandwich

Zutaten

- 4 Baguette-Brötchen zum Fertigbacken
- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 Beutel MAGGI Fix für Hackbraten
- 2 EL THOMY Reines Rapsöl
- 80 g Zwiebel(n)
- 1 EL Tomatenmark
- 500 ml passierte Tomaten a.d. Dose
- etwas Salz und Pfeffer
- etwas Zucker
- 4 Stängel Basilikum frisch
- 4 EL Pesto Basilico
- 4 TL Parmesan, gerieben

Zubereitung

1. Baguette-Brötchen nach Packungsanweisung zubereiten. Hackfleisch mit MAGGI Fix für Hackbraten nach Packungsanweisung zubereiten und 16 kleine Hackbällchen formen.
2. In einer Pfanne 1 EL Thomy Reines Rapsöl heiß werden lassen und die Hackbällchen ca. 10 Min. goldbraun anbraten.
3. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Basilikum waschen, trocken tupfen, die Blättchen von den Stängeln zupfen und beiseite stellen.
4. In einer Pfanne 1 EL THOMY Reines Rapsöl heiß werden lassen. Zwiebelwürfel darin andünsten. Tomatenmark zugeben und kurz anbraten. Passierte Tomaten zugeben, unterrühren und kurz erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
5. Baguette-Brötchen so aufschneiden, dass eine Längsseite geschlossen bleibt (ähnlich einer Tasche). Die Brötchen-Hälften mit Pesto bestreichen. Jedes Brötchen mit 4 Hackbällchen und Tomatensauce belegen. Mit Parmesan bestreuen und Basilikumblättchen darauf verteilen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	38 g
Energie	538 kcal
Fett	27 g
Protein	35 g

🕒 35 Minuten

⊕ 4 Stück