Überbackenes Sandwich mit Fleischbällchen

Faschierte Laibchen im Baguette? Klingt originell und schmeckt gut! Das Rezept für ein überbackenes Sandwich mit Fleischbällchen ist auch für Anfänger nicht zu schwierig.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 55 min

Foto: jeffreyw

Zutaten

1 kg	Faschiertes (vom Schwein)
200 g	Semmelbrösel
2 TL	Italienische Gewürze
2 Stk.	Knoblauchzehe
2 EL	Petersilie
2 EL	Parmesan
1 Stk.	Ei
1 Stk.	Baguette
1 EL	Olivenöl
0.5 TL	Knoblauchpulver
1 Prise	Salz
4 Scheiben	Käse (nach Belieben)
400 g	Spaghetti-Sauce (fertige)

Zubereitung

1. Für ein überbackenes Sandwich mit Fleischbällchen zuerst den Backofen auf 175°C vorheizen. Knoblauch schälen und fein hacken. Parmesan reiben. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken.

2. Faschiertes mit Ei, Parmesan, Knoblauch, Petersilie, Semmelbrösel und italienischen Gewürzen vermengen. In tischtennisball-große Bällchen formen und in eine Auflaufform

legen. Im Ofen 15-20 Minuten garen lassen.

3. In der Zwischenzeit das Baguette der Länge nach halbieren und etwas von dem Inneren des Baguettes herausnehmen. Das Baguette innen mit Olivenöl bestreichen und mit Salz und Knoblauch-Granulat würzen.

4. Zu den Fleischbällchen in den Ofen legen und 5 Minuten mitrösten. Währenddessen die gekaufte Spaghetti-Sauce in einem kleinen Topf erwärmen. Die fertigen Fleischbällchen in die Sauce legen und kurz durchschwenken.

5. Mit einem Schaumlöffel aus der Sauce heben und in das Baguette füllen. Mit Käse belegen und weitere 2-3 Minuten in den Ofen geben, bis der Käse zerläuft. Aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen. In die gewünschte Anzahl Portionen teilen, anrichten und servieren.

Tipp

So ein überbackenes Sandwich mit Fleischbällchen schmeckt gut mit einem frischen grünen Salat.