

Baguette gefüllt mit Tomatensauce und Fleischbällchen

Weißbrot Klassiker aus Frankreich: Dieses Baguette gefüllt mit Tomatensauce und Fleischbällchen stellt eine vollwertige Mahlzeit dar und ist in wenigen Augenblicken zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

1 kg	Hackfleisch
1 Tasse	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
1 Glas	Nudelsauce (beliebig)
4 Scheiben	Schnittkäse ((Provolone))

Zubereitung

1. Zu Beginn für das Baguette gefüllt mit Tomatensauce und Fleischbällchen Faschiertes in eine Schüssel geben. Per Hand Semmelbrösel, das Ei und Parmesan untermengen. Im Anschluss Knoblauch und Petersilie mit den getrockneten Kräutern Italiens zum Faschierten geben und kräftig untermengen. Den Backofen auf 175 Grad Celsius einstellen.
2. Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie unter fließendem Wasser abspülen und ebenso fein zerschneiden.

3. Diese Mischung ergibt insgesamt 12 gleichgroße Fleischbällchen, die im Anschluss in eine Auflaufform oder eine feuerfeste Schale gelegt werden. Auflaufform für die nächsten 15 bis 20 Minuten in den Backofen geben.
4. Frisches, krosses Baguette längs halbieren und das weiche Brot herausholen. Anschließend das Baguette mit dem feinen Olivenöl bestreichen, mit Knoblauchpulver und Salz würzen, um 5 Minuten im Ofen zu toasten.
5. Ein Glas beliebiger Nudelsauce in einen Topf geben und erhitzen. Die fertigen Fleischbällchen hineingeben und nach einigen Minuten wieder herausheben. Die Bällchen in die Baguettes legen, diese mit Provolone oder einem vergleichbaren italienischen Schnittkäse belegen. Die Baguettes in den Ofen schieben und so lang warten, bis der Käse geschmolzen ist.

Tipp

Vor dem Anrichten die Baguettes gefüllt mit Tomatensauce und Fleischbällchen in portionsgerechte Stücke schneiden. Auf einem Teller platzieren und dazu einen frischen, grünen Salat zubereiten.