

Spaghetti-Sandwich

Kohlenhydrate satt: Das Rezept für das Spaghetti-Sandwich ist genau das Richtige für alle, die noch Spaghetti mit Tomatensauce vom Vortag übrig haben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Foto: jeffreyw

Zutaten

1 Stk.	Baguette
1 EL	Knoblauch
3 EL	Butter
500 g	Spaghetti
250 ml	Tomatensauce
Nach Belieben	Mozzarella
2 Stk.	Tomaten
1 Prise	Basilikum
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für das Spaghetti-Sandwich den Backofen auf 200°C vorheizen. Die gekochten Spaghetti vom Vortag mit der restlichen Tomatensauce mischen und erwärmen.
2. Das Baguettebrötchen bis zu 2/3 längs einschneiden und aufklappen. Die Innenseite unten mit Butter oder Margarine bestreichen, die Oberseite von innen mit einer Knoblauchzehe abreiben.
3. Mozzarella reiben oder klein schneiden und etwas davon in das Brötchen streuen. Im Ofen ca. 4 Minuten überbacken. Herausnehmen und mit Spaghetti und Tomatensauce füllen.

4. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und in kleine Würfel schneiden. Auf die Spaghetti geben. Mit dem restlichen Mozzarella bestreuen, salzen und pfeffern. Im Ofen ca. 8-10 Minuten überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.
5. In der Zwischenzeit den Basilikum waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen, mit Basilikum bestreuen und noch warm servieren.

Tipp

Das Spaghetti-Sandwich anstatt mit Tomatensauce mit Fleischsauce nach Wahl zubereiten.