



BAGUETTE MIT FLEISCHBÄLLCHEN & MOZZARELLA, Tomatensoße und Basilikum

FAMILY




-  Kartoffeln (Drillinge)
-  gemischtes Hackfleisch
-  Steinofenbaguette
-  Tomatenmark
-  Rinderbrühe
-  Basilikum
-  Gewürzmischung „Paprikagewürz“
-  Schalotte
-  Mozzarella
-  Basilikumpaste
-  Joghurt

Marcos Tipps für Kids

Wenn Ihr Eure Kinder mit in das Kochgeschehen einbinden möchtet,
lasst sie doch beim Formen der Hackbällchen helfen.
Also Ärmel hoch, Hände waschen und los gehts!



-  30 [35] Min.
-  35 [40] Min.
-  Stufe 1
-  Thermomix hilft
-  Tag 1 - 2 kochen

thermomix

Wascht **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupft die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken.
 Heizt den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.
 Neben dem **Thermomix*** benötigt Ihr **1 Backblech** mit **Backpapier**, **2 kleine Schüsseln**, **2 große Schüsseln** und **1 große Pfanne**.



1 KARTOFFELN BACKEN

Kartoffeln ungeschält je nach Größe vierteln oder halbieren, in eine große Schüssel geben, **1½ EL [2 EL] Öl***, **Gewürzmischung**, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben, mischen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. **Kartoffeln** für 25 – 30 Min. goldbraun backen.

Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



2 ZERKLEINERN

Blätter vom **Basilikum** abzupfen, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen. **Schalotte** abziehen, halbieren, in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.



3 BÄLLCHEN ZUBEREITEN

Hackfleisch, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf zugeben und **10 Sek./Stufe 5** mischen. **Fleischmasse** in eine große Schüssel umfüllen und daraus 9 [12] **Bällchen** formen. In einer großen Pfanne auf mittlerer Stufe **1½ EL [2 EL] Öl*** erhitzen. **Bällchen** in die Pfanne geben, etwas platt drücken und je Seite 3 – 4 Min. anbraten.

Währenddessen die **Tomatensoße** im Mixtopf vorbereiten.



4 SOSSE ZUBEREITEN

105 g [140 g] Tomatenmark, **Rinderbrühe** und **150 g [200 g] Wasser*** in den Mixtopf geben und **10 Sek./Stufe 5** mischen. **Tomatensoße** zu den **Hackbällchen** in die Pfanne gießen, einmal aufkochen lassen, Hitze reduzieren und **Soße** und **Bällchen** 5 – 7 Min. einköcheln lassen, bis die **Bällchen** durchgegart sind.

Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.



5 WÄHRENDEDESSEN

Brot 5 – 8 Min. im Ofen aufbacken, bis es knusprig ist.

Mozzarella in Scheiben schneiden.

In einer kleinen Schüssel **Joghurt** mit der **Hälfte** der **Basilikumpaste**, **Salz*** und **Pfeffer*** verrühren.

Tomatensoße mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. Zerkleinertes **Basilikum** erst unter die **Tomatensoße** heben, wenn alles andere fertig ist.



6 ANRICHTEN

Brot in portionsgroße Stücke schneiden. **Brotstücke** aufschneiden, aber nicht ganz durchschneiden, und mit **Hackbällchen** und **Tomatensoße** belegen. **Mozzarella**scheiben darauf anrichten und mit restlicher **Basilikumpaste** toppen. **Baguette** mit **Kartoffelspalten** und **Basilikumdip** genießen.

3 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	3P	4P
Kartoffeln (Drillinge)	600 g	800 g
Gewürzmischung „Paprikagewürz“	4 g	4 g
Schalotte NL DE	1	2
gemischtes Hackfleisch 3) 4)	300 g	450 g
Rinderbrühe	6 g	8 g
Basilikum	20 g	20 g
Steinofenbaguette 1)	1½ ☞	2
Tomatenmark	1½ ☞	2
Mozzarella 5)	2	2
Joghurt 5)	100 g	150 g
Basilikumpaste	24 ml	24 ml
Öl* für Schritt 1 und 3	je 1½ EL	je 2 EL
Wasser* für Schritt 4	150 g	200 g
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack	

* Gut, im Haus zu haben.
 ☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 650 g)
Brennwert	685 kJ/164 kcal	4.525 kJ/1.082 kcal
Fett	7,43 g	49,06 g
– davon ges. Fettsäuren	2,72 g	17,98 g
Kohlenhydrate	16,13 g	106,57 g
– davon Zucker	1,55 g	10,22 g
Eiweiß	7,31 g	48,25 g
Salz	0,401 g	2,650 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 5) Milch

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland NL: Niederlande

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

[f](#) [i](#) [v](#) [p](#) #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
 AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!