



# LECKERES OFENBAGUETTE MIT BOLOGNESE GEFÜLLT und mit Käse gratiniert

## ADD-ON



rote Zwiebel



Knoblauchzehe



Gewürzmischung  
„HelloMediterraneo“



Tomate



Käse-Mix



Steinofenbaguette



gemischtes Hackfleisch



Tomatenmark

30 Minuten

Stufe 2

Tag 1-2 kochen

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.  
Zum Kochen benötigst Du **1 große Pfanne** und **1 Backblech** mit **Backpapier**.



## 1 GEMÜSE SCHNEIDEN

Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.

**Zwiebel** abziehen, halbieren und in Streifen schneiden.

**Knoblauch** abziehen und fein hacken.



## 2 HACKFLEISCH BRATEN

**Tomate** halbieren, Strunk herauschneiden und **Tomatenhälften** grob würfeln.

In einer Pfanne 1 EL **Öl\*** bei mittlerer Hitze erwärmen. **Hackfleisch**, **Zwiebeln** und **Knoblauch** in die Pfanne geben und ca. 5 Min. knusprig braten, mit **Salz\***, **Pfeffer\*** und **Gewürzmischung** würzen, **Tomatenwürfel** hinzugeben und weitere 3 Min. braten.



## 3 FÜR DIE SOSSE

**Tomatenmark** hinzugeben, umrühren und 1 Min. mitbraten. **Pfanne** mit 150 ml **Wasser\*** ablöschen und ca. 2 – 3 Min einköcheln lassen, bis die **Soße** eingedickt ist. Zum Schluss mit **Salz\***, **Pfeffer\*** und 1 Prise **Zucker\*** abschmecken.



## 4 BROT VORBEREITEN

Aus dem **Baguette** über die gesamte Länge einen Keil herauschneiden, herausnehmen und mit einem Löffel noch etwas mehr Teig entfernen, damit genügend Platz zum Füllen ist.



## 5 BROT AUFBACKEN

**Baguette** großzügig mit der Bolognese füllen und mit **Käse** bestreuen.

Gefülltes **Baguette** auf einem mit Backpapier belegten Backblech im vorgeheizten Ofen für 5 – 6 Min. backen, bis der **Käse** geschmolzen und das **Baguette** von unten knusprig ist.



## 6 ANRICHTEN

Fertig gebackenes **Baguette** nach Belieben portionieren und genießen.

**Guten Appetit!**

# 2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
rote Zwiebel <b>DE</b>	1
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1
Tomate <b>NL</b>	1
gemischtes Hackfleisch	200 g
Gewürzmischung „HelloMediterraneo“	4 g
Tomatenmark	70 g
Steinofenbaguette <b>1)</b>	1
Käse-Mix <b>5)</b>	50 g
Olivenöl* für Schritt 2	1 EL
Wasser* für Schritt 4	150 ml
Salz*, Pfeffer*, Zucker*	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. 450 g)
Brennwert	698 kJ/167 kcal	3.079 kJ/736 kcal
Fett	7,44 g	32,82 g
– davon ges. Fettsäuren	2,98 g	13,14 g
Kohlenhydrate	16,26 g	71,69 g
– davon Zucker	2,79 g	12,31 g
Eiweiß	8,21 g	36,21 g
Salz	0,902 g	3,979 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 **ES:** Spanien **NL:** Niederlande

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

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