Überbackenes Baguette

gefüllt mit Bolognese

30 Minuten • 3202 kJ/765 kcal • Tag 2 kochen

303

ADD-ON

rote Zwiebel

Knoblauchzehe

Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“

Tomate

Gouda

Steinofenbaguette

gemischtes Hackfleisch

Tomatenmark

Natürlicher Geschmack

- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Gut im Haus zu haben

Wasser*, Öl*, Pfeffer*, Salz*, Zucker*

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Was Du benötigst

1 Backblech mit Backpapier und 1 große Pfanne

Zutaten 2 Personen

	2P
rote Zwiebel **DE** | **NL** | **EG**	1
Knoblauchzehe **ES**	1
Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“	4 g
Tomate **DE**	1
Gouda **7)**	50 g
Steinofenbaguette **15)**	1
gemischtes Hackfleisch	200 g
Tomatenmark	70 g
Wasser*, Öl*, Zucker*	Angaben im Text
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. 460 g)
Brennwert	695 kJ/166 kcal	3202 kJ/765 kcal
Fett	7,38 g	33,97 g
– davon ges. Fettsäuren	3,14 g	14,47 g
Kohlenhydrate	16,67 g	76,76 g
– davon Zucker	3,24 g	14,93 g
Eiweiß	7,74 g	35,64 g
Salz	0,880 g	4,054 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: 7) Milch (einschließlich Laktose) **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: DE: Deutschland **NL:** Niederlande **EG:** Ägypten **ES:** Spanien

2022-W32

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 herausschneiden 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 **„Hello Buon Appetito“**, **Salz*** und **Pfeffer*** würzen, **Tomatenwürfel** hinzugeben und weitere 3 Min. braten.

3

Für die Soße

Tomatenmark hinzugeben, umrühren und 1 weitere 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 einer Prise **Zucker*** abschmecken.

4

Brot vorbereiten

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

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

5

Brot aufbacken

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!

Für mehr Essensfreu(n)de:
Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
http://www.hellofresh.de/freunde