

Baguette mit Käse-Hackfleischbällchen und Marinara-Sauce



Zutaten (für 4 Personen)

30 g Toastbrot	1 Knoblauchzehe
30 ml warme Milch	1 EL Tomatenmark
400 g gemischtes Hackfleisch	1 Dose Tomaten gehackt (400 g)
1 Eigelb	80 ml Geflügel- oder Rinderbrühe
50 g Allgäuer Bergkäse gerieben	½ Bund Basilikum
1 EL Oregano gehackt	100 g Zucchini
Salz, Pfeffer, Chiliflocken	Salz, Zucker
100 g Brie	
2-3 EL Olivenöl	
1 kl. Zwiebel	
1 kl. Karotte	
1 Stange Sellerie	
	Außerdem: 4 Baguettebrötchen oder 1 Baguettebrot



Zubereitungszeit
60 Min



Kcal
617

KJ
2579

Eiweiss
34,9 g

Fett
28,8 g

Kohlenhydrate
51,3 g

Zubereitung

1. Das Toastbrot fein mahlen und mit der Milch mischen. Dann mit dem Hackfleisch, Eigelb, Bergkäse, Oregano gut mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Brie in kleine Würfel schneiden. Aus der Hackmasse kleine Bällchen formen und jeweils mit einem Stück Käse füllen. Die Fleischbällchen in einer Pfanne in 1-2 EL heißem Öl gut anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

2 Zwiebel, Karotte, Stangensellerie, Knoblauch schälen, fein hacken und in 1 EL Olivenöl 4-5 Min. anschwitzen, Tomatenmark hinzufügen und noch 1 Min. braten. Die Fleischbällchen, Dosentomaten und Geflügelbrühe dazu geben und 25-30 Min. bei niedriger Hitze garen. Die letzten 5 Min. ohne Deckel garen. Basilikumblätter abzupfen, grob hacken und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen.

3. Die Zucchini in feine Scheiben schneiden und mit etwas Salz und Zucker würzen, 10 Min. Wasser ziehen lassen und gut trocken tupfen. Die Baguettebrötchen von oben keilförmig einschneiden und mit ein paar Zucchinscheiben belegen. Dann die Fleischbällchen und etwas Sauce darauf verteilen und mit frischem Basilikum bestreut servieren.