

# 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 - 40 Minuten (je nach Personenanzahl)
- Stufe 2
- Tag 1-2 kochen

Wascht **Gemüse** und **Kräuter** ab.  
Zum Kochen benötigt Ihr **1 große Pfanne**, **1 große Schüssel**, **1 kleine Schüssel** und **1 Backblech** mit **Backpapier**.



## 1 KARTOFFELSPALTEN BACKEN

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

**Kartoffeln** ungeschält je nach Größe vierteln oder halbieren. **Kartoffeln** in einer großen Schüssel mit **1 ½ EL [2 EL] Öl\*** und der **Gewürzmischung** vermengen, auf einem mit **Backpapier** belegten **Backblech** verteilen und für **25 – 30 Min.** goldbraun backen.



## 4 SOSSE ZUBEREITEN

**Tomatenmark** in die **Pfanne** geben und mit vorbereiteter **Rinderbrühe** ablöschen. **Soße** 1 – 2 Min. einkochen lassen und **Hackbällchen** zur **Soße** geben. Hitze reduzieren und **Soße** und **Bällchen** 5 – 7 Min. weiter einköcheln lassen, bis die **Bällchen** durchgegart sind. **★TIPP:** Wenn es zu viel **Bratfett** in der **Pfanne** gibt, kannst Du das **Fett** erst abgießen.



## 2 HACKBÄLLCHEN ZUBEREITEN

**Schalotte** abziehen und fein würfeln.

In derselben großen Schüssel aus Schritt 1 **Hackfleisch** mit gehackter **Schalotte**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** gut verkneten. Aus dieser Masse **9 [12] Bällchen** formen.

Mit **150 ml [200 ml] heißem Wasser\*** und der mitgelieferten **Rinderbrühe** eine **Brühe** vorbereiten.

Blätter vom **Basilikum** abzupfen und **Basilikum** grob hacken.



## 5 WÄHRENDEDESSEN

**Mozzarella** in Scheiben schneiden.

In einer kleinen Schüssel **Joghurt** mit **Hälfte** der **Basilikumpaste** verrühren. Nach Geschmack mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen.

Am Ende der Garzeit die gehackten **Basilikumblätter** unter die **Soße** heben. Alles mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 3 HACKBÄLLCHEN ANBRATEN

In einer großen Pfanne auf mittlerer Stufe **1 ½ EL [2 EL] Öl\*** erhitzen. **Bällchen** in die Pfanne geben, etwas platt drücken und je Seite **3 – 4 Min.** anbraten. **Bällchen** aus der Pfanne heben und kurz beiseitestellen.

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



## 6 ANRICHTEN

**Brot** senkrecht halbieren, **Brothälften** aufschneiden, aber nicht ganz durchschneiden, und mit **Hackbällchen** und **Tomatensoße** belegen. **Mozzarellascheiben** darauf anrichten und mit restlicher **Basilikumpaste** toppen. **Baguette** mit **Kartoffelspalten** und **Basilikumdip** genießen.

**Guten Appetit!**

# 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)	1 ½ ☞	2
Tomatenmark	1 ½ ☞	2
Mozzarella 5)	2	2
Joghurt 5)	100 g	150 g
Basilikumpaste	24 ml	24 ml
Öl* für Schritt 1 und 3	je 1 ½ EL	je 2 EL
heißes Wasser* für Schritt 2	150 ml	200 ml
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) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at