



Baguettesandwich mit Hackfleisch

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Strauchtomaten	2 St.
Sonnenblumenöl	2 EL
Schweinehackfleisch	500 g
Tomatenmark	3 EL
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Basilikum, frisch	30 g
Frischkäse, natur	200 g
Baguette	2 St.

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Pfanne

1. Tomaten waschen, halbieren, entkernen und Fruchtfleisch klein schneiden. In einer Pfanne Öl auf hoher Stufe erhitzen und Hackfleisch ca. 5 Min. krümelig anbraten. Tomaten und Tomatenmark zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 5 Min. mitgaren. Masse abkühlen lassen.
2. Inzwischen Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und fein hacken. In einer Schüssel mit Frischkäse und Hackmasse vermengen und gut abschmecken.
3. Baguettestange nach Belieben im Ofen leicht rösten. Baguette längs halbieren, etwas vom weichen Inneren entfernen. Hack-Frischkäse-Masse hineinstreichen und die Brothälften aufeinandersetzen. Baguettesandwich mit Hackfleisch fest in Alufolie wickeln und etwas durchziehen lassen.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	594 kcal
Kohlenhydrate	44 g
Eiweiß	36 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	31 g