



Baguette mit Oma-Fleischbällchen in Tomatensauce mit Käse überbacken



Zutaten

- 80 gr Henri Willig gereifter Käse
- 1 baguette
- 300 gramm Hackfleisch
- 1 ei
- 1 zwiebel
- 2 knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 teelöffel getrockneter Oregano
- 1 teelöffel getrocknetes Basilikum
- 0.5 teelöffel Paprika
- 1 dose Tomatenwürfel (400 g)
- 2 esslöffel Tomatenpüree
- 1 esslöffel Olivenöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Vorbereitung

Ein leckeres Rezept mit Fleischbällchen und viel Käse ist einfach zu machen:

Heizen Sie den Backofen auf 180 Grad Celsius vor.

Hackfleisch, Ei, Zwiebel, Knoblauch, Oregano, Basilikum, Paprika, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermischen. Alles gut miteinander verkneten.

Aus der Masse kleine Frikadellen formen. Sie können selbst entscheiden, wie groß die Frikadellen sein sollen.

Erhitzen Sie das Olivenöl in einer großen Bratpfanne bei mittlerer bis hoher Hitze. Die Frikadellen in der Pfanne braten, bis sie von allen Seiten gebräunt sind.

Die Tomatenwürfel und das Tomatenpüree in die Pfanne geben. Alles gut umrühren und die Soße zum Kochen bringen. Etwa 10 Minuten köcheln lassen, damit sich die Aromen gut vermischen können. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In der Zwischenzeit reiben Sie den Käse - etwa 60 bis 100 Gramm - aber mehr ist immer möglich!

Schneiden Sie Ihr Baguette auf, legen Sie die Fleischbällchen hinein und bestreuen Sie sie mit geriebenem Gouda von Henri Willig. Legen Sie das Ganze für weitere 7 Minuten bei 180 Grad in den Ofen, damit der Käse schmilzt.

Sie können auch den Airfryer verwenden, dann ist die Backzeit kürzer.