



LECKERES OFENBAGUETTE MIT BOLOGNESE GEFÜLLT und mit Käse gratiniert

ADD-ON



rote Zwiebel



Knoblauchzehe



Gewürzmischung
„HelloMediterraneo“



Tomate



Käse-Mix



Steinofenbaguette



gemischtes Hackfleisch



Tomatenmark

30 Minuten

Stufe 2

Tag 1-2 kochen

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 große Pfanne** und **1 Backblech** mit **Backpapier**.



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 herauschneiden 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 **Salz***, **Pfeffer*** und **Gewürzmischung** würzen, **Tomatenwürfel** hinzugeben und weitere 3 Min. braten.



3 FÜR DIE SOSSE

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



4 BROT VORBEREITEN

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



5 BROT AUFBACKEN

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

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!

2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
rote Zwiebel DE	1
Knoblauchzehe ES	1
Tomate NL	1
gemischtes Hackfleisch	200 g
Gewürzmischung „HelloMediterraneo“	4 g
Tomatenmark	70 g
Steinofenbaguette 1)	1
Käse-Mix 5)	50 g
Olivenöl* für Schritt 2	1 EL
Wasser* für Schritt 4	150 ml
Salz*, Pfeffer*, Zucker*	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. 450 g)
Brennwert	698 kJ/167 kcal	3.079 kJ/736 kcal
Fett	7,44 g	32,82 g
– davon ges. Fettsäuren	2,98 g	13,14 g
Kohlenhydrate	16,26 g	71,69 g
– davon Zucker	2,79 g	12,31 g
Eiweiß	8,21 g	36,21 g
Salz	0,902 g	3,979 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 **ES:** Spanien **NL:** Niederlande

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59
kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005
kundenservice@hellofresh.at