



# 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     |