



# Baguette mit Hackbällchen und Käse



## Rezeptinfo

### Zutaten für 2 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 15 Min. ⌚  
+ 10 Min. Backzeit

Je Portion: 2464 kJ, 589 kcal, 48 g Kohlenhydrate,  
24 g Eiweiß, 33 g Fett, 93 mg Cholesterin, 7 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: |

Kosten: €

## Zutaten

### Menge

1	Paprika
1	Zwiebel
4	Hackfleisch-Bällchen
1 EL	Öl
2	Mandarinen
2 EL	Sojasauce
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1	Baguette
1 EL	Butter
3 Scheiben	Raclettekäse

## Zubereitung

### Step 1:

Zuerst schneidest du die Paprika in schmale Streifen und die Zwiebel in Ringe. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

### Step 2:

Anschließend erhitzt du das Öl in einer Pfanne und brätst die Hackbällchen, bis sie wieder schön knusprig sind. Paprika und Zwiebeln dazugeben und mit anbraten. Anschließend mit Sojasauce ablöschen.

### Step 3:

Die Mandarinen schälen, in Spalten teilen und die Spalten zur Hackbällchen-Pfanne geben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### Step 4:

Das Baguette aufschneiden und mit Butter bestreichen. Den Pfanneninhalt auf einer Hälfte des Baguettes verteilen und mit Käse bedecken.

### Step 5:

Beide Baguettehälften für 10 Minuten im Ofen backen.