

REZEPT

Baguette mit Hackfleisch & Tomaten überbacken

Dieses Rezept wurde von Heike Gönninger, Vorstandsmitglied bei Eldoret Kids Kenia und Schwester von Birgit Zimmermann, im Juni 2023 für das neue Veit-Baguette entwickelt. Seit vielen Jahren unterstützen wir die Bempflinger Initiative Eldoret Kids Kenia, die Birgit Zimmermann ins Leben gerufen hat, mit Spendenaktionen.



Zubereitungszeit: ca 45 min

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Veit-Baguette
- 400 g Hackfleisch (gemischt)
- 1 Zwiebel
- 150 g geriebener Käse (Gouda oder Mozzarella)
- 3 Tomaten, in Scheiben geschnitten
- 1 Ei
- 8 EL Sahne
- 1 El Tomatenmark
- 1 TL Senf
- Basilikum
- Oregano, gerebelt
- Salz und Pfeffer

Rezept und Bilder: Heike Gönninger,
Eldoret Kids Kenia e.V.

Zubereitung:

1. Baguette der Länge nach aufschneiden, aushöhlen.
2. Die Krume mit Sahne tränken und das Hackfleisch damit vermischen.
3. Ei, Tomatenmark, Senf und die fein gehackte Zwiebel dazugeben, salzen, pfeffern und alles gründlich vermengen.
4. Die Masse auf die ausgehöhlten Baguette-Hälften streichen.
5. Bei 220 Grad C für 15 Minuten in den Backofen schieben.
6. Kurz herausnehmen und mit den Tomatenscheiben belegen, Basilikum und Oregano darüber streuen. Den geriebenen Käse drauf streuen und weitere 10 Minuten bei 220 Grad C überbacken.

Tipp: Dazu passt sehr gut ein gemischter, sommerlicher Salat.