



Baguette Brötchen mit Hackfleisch

Zeiten für dieses Rezept

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Personen

4 Baguette Brötchen zum Aufbacken
500 g gemischtes Hackfleisch
100 g Hela Curry Gewürz Ketchup
100 g geraspelter Käse
1 Zwiebel
10 g frischer Schnittlauch



Zubereitung

1. Den Ofen auf die Temperatur vorheizen, die für die Baguette Brötchen auf der Verpackung angegeben ist.
2. Den Curry Gewürz Ketchup scharf mit dem gemischten Hack vermischen.
3. Die Baguette Brötchen längst durchschneiden und eine Hälfte mit dem Hackfleisch belegen.
4. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden, zusammen mit dem geraspelten Käse auf die Brötchen geben.
5. Die Brötchen nach Verpackungsanweisung backen.
6. Schnittlauch fein schneiden und über die Brötchen geben