

Cheese Melt! Champignon-Ofensandwich

dazu grüner Salat und gebackene Drillinge

Vegetarisch Family 10 Min. Vorbereitung 30 – 40 Minuten • 923 kcal • Tag 3 kochen



Steinofenbaguette



Champignons



vorw. festk. Kartoffeln



Salatherz (Romana)



Knoblauchzehe



Frischcreme



geriebener Junger Gouda



Mayonnaise



Joghurt



Worcester Sauce



Gewürzmischung „Hello Paprika“



Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Pfeffer*, Öl*, Weißweinessig*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 kleine Schüssel, 1 Knoblauchpresse und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Steinofenbaguette 15) 16)	1	1,5**	2
Champignons	150 g	200 g	300 g
vorw. festk. Kartoffeln	400 g	600 g	800 g
Salatherz (Romana) DE	1	2	2
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Frischcreme 7)	100 g	150 g	200 g
geriebener Junger Gouda 7)	50 g	75 g	100 g
Mayonnaise 8) 9)	50 g	75 g	100 g
Joghurt 7)	75 g	100 g	150 g
Worcester Sauce	8 ml	8 ml	16 ml
Gewürzmischung „Hello Paprika“	2 g	4 g	4 g

**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. 620 g)
Brennwert	621 kJ/148 kcal	3862 kJ/923 kcal
Fett	6,89 g	42,87 g
– davon ges. Fettsäuren	2,61 g	16,24 g
Kohlenhydrate	16,56 g	103,02 g
– davon Zucker	2,12 g	13,16 g
Eiweiß	4,56 g	28,39 g
Salz	0,595 g	3,701 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: 7) Milch (einschließlich Laktose) 8) Eier 9) Senf 15) Weizen 16) Gerste

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **ES:** Spanien



Kartoffeln backen

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Gewaschene **Kartoffeln** halbieren und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen. Mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** beträufeln, **salzen*** und im vorgeheizten Ofen für 30 Min. goldbraun backen, bis sie innen weich sind.

Knoblauch abziehen und für 10 Min. mit auf das Backblech geben.



Kleine Vorbereitung

Champignons vierteln oder grob hacken.

Romanasalat in 2 cm Streifen schneiden.

Nach 10 Min. den **Knoblauch** wieder aus dem Ofen nehmen.



Für das Sandwich

In einer großen Schüssel **Champignons**, **Frischcreme**, „**Hello Paprika**“, **Gouda** und die Hälfte der **Worcester Sauce** miteinander vermengen.

Baguette waagrecht aufschneiden und beide Hälften mit der **Käse-Pilz-Mischung** bestreichen.

Baguettehälften neben die **Kartoffeln** oder auf ein zweites Backblech geben und 15 – 18 Min. im Ofen knusprig aufbacken, bis der **Käse** zerlaufen und leicht gebräunt ist.



Für den Dip

In einer kleinen Schüssel **Joghurt**, **Mayonnaise** und restliche **Worcester Sauce** miteinander vermengen.

Knoblauch dazupressen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Für den Salat

In einer großen Schüssel **Salat** mit 2 EL [3 EL | 4 EL] **Joghurdip** und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Essig*** vermengen.

Tipp: Du kannst auch wieder die Schüssel aus Schritt 3 benutzen.



Anrichten

Baguette portionieren. **Salat**, **Sandwiches**, **Kartoffeln** und **Dip** auf Tellern anrichten und genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

