

Californian Sandwich! mit Avocado und Cream Cheese, dazu Ofenkartoffeln und Salat

Vegetarisch 10 Min. Vorbereitung 30 – 40 Minuten • 988 kcal • Tag 3 kochen



Kartoffeln (Drillinge)



Avocado



Steinofenbaguette



Gewürzmischung „Hello Piri-Piri“



Gewürzmischung „Hello Patatas“



Karotte



Blattsalatsmischung



Frühlingszwiebel



Frischecreme



Hartkäse ital. Art, gerieben



Sahnejoghurt



Limette, gewachst



Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Pfeffer*, Salz*, Öl*, Olivenöl*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 Gemüseschäler, 1 große Schüssel, 1 kleine Schüssel und 1 Gemüsereibe

Zutaten 2 – 4 Personen

| | 2P | 3P | 4P |
|--|-------|---------|--------|
| Kartoffeln (Drillinge) | 600 g | 800 g | 1000 g |
| Avocado KE PE MA CO TZ ZA MX CL IL ES | 1 | 2 | 2 |
| Steinofenbaguette 13 15 16 | 250 g | 375 g** | 500 g |
| Gewürzmischung „Hello Piri-Piri“ | 4 g | 6 g | 8 g |
| Gewürzmischung „Hello Patatas“ | 4 g | 6 g | 8 g |
| Karotte DE | 1 | 2 | 2 |
| Blattsalatsmischung | 50 g | 75 g | 100 g |
| Frühlingszwiebel DE NL MA EG | 1 | 2 | 2 |
| Frischecreme 7) | 100 g | 150 g | 200 g |
| Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8) | 20 g | 40 g | 40 g |
| Sahnejoghurt 7) | 75 g | 100 g | 150 g |
| Limette, gewachst BR MX PE VN CO GT | 1 | 1 | 1 |

**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. 740 g) |
|-------------------------|-----------------|---------------------|
| Brennwert | 560 kJ/134 kcal | 4133 kJ/988 kcal |
| Fett | 5,6 g | 41,5 g |
| – davon ges. Fettsäuren | 2,2 g | 16,3 g |
| Kohlenhydrate | 17,1 g | 125,9 g |
| – davon Zucker | 2,6 g | 19,2 g |
| Eiweiß | 3,5 g | 25,9 g |
| Salz | 0,53 g | 3,93 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 **13**) Glutenhaltiges Getreide **15**) Weizen **16**) Gerste

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **KE:** Kenia **PE:** Peru **MA:** Marokko **CO:** Kolumbien **TZ:** Tansania **ZA:** Südafrika **MX:** Mexiko **CL:** Chile **IL:** Israel **ES:** Spanien **NL:** Niederlande **EG:** Ägypten **BR:** Brasilien **VN:** Vietnam **GT:** Guatemala



1 Kartoffeln backen

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

Gewaschene **Kartoffeln** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, dabei Platz für das **Baguette** lassen.

Kartoffeln mit „Hello Patatas“, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen und im Ofen 25 – 30 Min. backen, bis die **Kartoffeln** weich sind.



4 Baguette backen

Baguette quer halbieren, dann der Länge nach aufschneiden.

Die Schnittflächen zuerst mit **Frischecreme** bestreichen, dann mit „Hello Piri Piri“ und **Salz*** bestreuen.

Mit **Hartkäse** und weißen **Frühlingszwiebelringen** toppen.

Baguettehälften neben die **Kartoffeln** legen und 10 – 12 Min. mitbacken, bis sie knusprig sind.

Tipp: Nutze für 3 und 4 Personen am besten 2 **Backbleche**.



2 Für den Dip

Limette in 6 Spalten schneiden.

In einer kleinen Schüssel **Joghurt** mit **Salz***, **Pfeffer*** und einigen Tropfen **Limettensaft** verrühren.

Weißen und grünen Teil der **Frühlingszwiebel** getrennt voneinander in feine Ringe schneiden.



5 Fertigstellen

Avocado halbieren, entkernen und das **Fruchtfleisch** in Scheiben schneiden.

Baguettehälften aus dem Ofen nehmen, die unteren Hälften mit etwas **Salat** belegen.

Avocadoscheiben darauf verteilen, mit etwas **Limettensaft** beträufeln und mit den oberen Hälften abdecken.



3 Für den Salat

In einer großen Schüssel **Soft** von 1 [1,5 | 2] **Limettenspalte**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl*** und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Dip** verrühren.

Karotte schälen und in die große Schüssel reiben.

Salatmischung und grüne **Frühlingszwiebelringe** ebenfalls in die große Schüssel geben und gut durchmischen.



6 Anrichten

Sandwiches, restlichen **Salat** und **Ofenkartoffeln** auf Tellern anrichten und mit restlichem **Dip** und restlichen **Limettenspalten** 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>

