

# Thüringer-Bratwurst-Sandwich mit Käse-Zwiebelringen und Kartoffelchips

Family 10 Min. Vorbereitung 35 – 45 Minuten • 1068 kcal • Tag 5 kochen



Thüringer Rostbratwurst



Ciabatta-Brot



Ofenkartoffel



Gewürzmischung  
„Hello Patatas“



Tomate



Mayonnaise



süßer Senf



Zwiebel



Hartkäse ital. Art, gerieben



Ketchup



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Pfeffer\*, Öl\*, Salz\*

## Kochutensilien

2 Backbleche mit Backpapier und 1 kleine Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Thüringer Rostbratwurst <b>9)</b>	200 g	300 g	400 g
Ciabatta-Brot <b>1) 2) 4) 7) 8) 9) 11) 12) 15) 16) 18)</b>	250 g	375 g**	500 g
Ofenkartoffel <b>DE   FR   BE</b>	2	3	4
Gewürzmischung „Hello Patatas“	4 g	6 g	8 g
Tomate <b>NL   ES   BE   PL   MA</b>	1	2	2
Mayonnaise <b>8) 9)</b>	50 g	75 g	100 g
süßer Senf <b>9)</b>	15 ml	15 ml	30 ml
Zwiebel <b>DE</b>	1	1	2
Hartkäse ital. Art, gerieben <b>7) 8)</b>	20 g	20 g	40 g
Ketchup <b>10)</b>	25 g	37,5 g	50 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. 570 g)
Brennwert	788 kJ/188 kcal	4470 kJ/1068 kcal
Fett	10,3 g	58,1 g
– davon ges. Fettsäuren	2,8 g	15,6 g
Kohlenhydrate	18,7 g	105,9 g
– davon Zucker	2,7 g	15,5 g
Eiweiß	5,9 g	33,4 g
Salz	0,98 g	5,56 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:** **1)** Erdnüsse **2)** Schalenfrüchte **4)** Fisch **7)** Milch (einschließlich Laktose) **8)** Eier **9)** Senf **10)** Sellerie **11)** Soja **12)** Lupine **15)** Weizen **16)** Gerste **18)** Roggen

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

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **BE:** Belgien **PL:** Polen **MA:** Marokko **FR:** Frankreich



## Für die Röstkartoffeln

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

Gewaschene **Kartoffeln** in 0,5 cm Scheiben schneiden.

**Kartoffelscheiben** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, mit drei Viertel „Hello Patatas“, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** und **Pfeffer\*** vermengen und im Ofen 25 – 30 Min. backen, bis sie außen knusprig sind.



## Für den Dip

In einer kleinen Schüssel **Ketchup**, **Mayonnaise**, süßer **Senf**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zu einem **Dip** verrühren.



## Für die Käsezwiebel

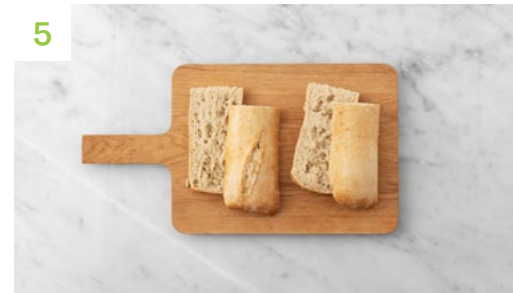
**Zwiebel** in 6 [9 | 12] Ringe schneiden.

**Zwiebel** auf ein zweites, mit Backpapier belegtes Rost geben und mit 0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Öl\***, restliches „Hello Patatas“, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermengen. Mit **geriebenem Hartkäse** toppen.

**Thüringer Rostbratwürste** neben die **Zwiebelringe** legen und mit 0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Öl\*** einreiben.

Beides in den letzten 15 Min. unter die **Kartoffeln** in den Ofen geben.

**Bratwürste** nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden.



## Für das Ciabatta

**Ciabatta** zuerst quer und dann längs halbieren.

**Ciabatta** in den letzten 7 Min. der Garzeit mit auf das Backblech geben.



## Für die Tomaten

**Tomate** in 0,5 cm Scheiben schneiden. Leicht **salzen\***.



## Anrichten

**Thüringer Rostbratwürste** nach der Garzeit längs halbieren.

Beide **Ciabattahälften** mit etwas **Dip** bestreichen, **Tomaten** darauf verteilen, **Rostbratwürste** darüber geben und mit den **Käsezwiebeln** toppen.

**Röstkartoffeln** daneben anrichten und mit dem restlichen **Dip** servieren.

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>

