

Thüringer-Bratwurst-Sandwich mit Käse-Zwiebelringen und Kartoffelchips

Family 10 Min. Vorbereitung 35 – 45 Minuten • 1229 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 Backblech mit Backpapier und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Thüringer Rostbratwurst 9)	200 g	300 g	400 g
Ciabatta-Brot 15)	250 g	375 g**	500 g
Ofenkartoffel DE FR BE	2	3	4
Gewürzmischung „Hello Patatas“	4 g	6 g	8 g
Tomate NL ES MA BE	1	2	2
Mayonnaise 8) 9)	100 g	150 g	200 g
süßer Senf 9)	15 ml	15 ml	30 ml
Zwiebel DE NL EG	1	1	2
Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8)	20 g	20 g	40 g
Ketchup 10)	50 g	75 g	100 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. 600 g)
Brennwert	851 kJ/203 kcal	5143 kJ/1229 kcal
Fett	12,1 g	73,3 g
– davon ges. Fettsäuren	2,9 g	17,4 g
Kohlenhydrate	17,3 g	104,5 g
– davon Zucker	3,1 g	18,8 g
Eiweiß	5,6 g	33,6 g
Salz	0,92 g	5,54 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 **10)** Sellerie **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **MA:** Marokko **BE:** Belgien **FR:** Frankreich **EG:** Ägypten



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

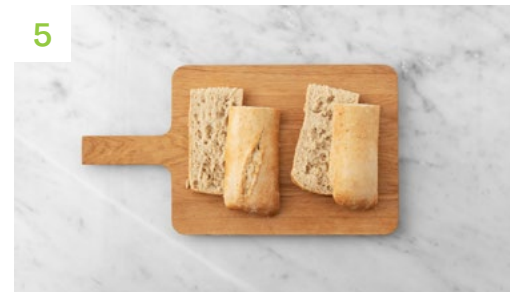
Zwiebel in 6 [9 | 12] Ringe schneiden.

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>

