

Cheese Melt! Champignon-Ofensandwich

dazu grüner Salat und gebackene Drillinge

Vegetarisch Family 30 – 40 Minuten • 921 kcal • Tag 3 kochen

26



Steinofenbaguette



vorw. festk. Kartoffeln



Champignons



Salatherz (Romana)



Knoblauchzehe



Frischecreme



junger Gouda, gerieben



Mayonnaise



Naturjoghurt



Worcester Sauce



Gewürzmischung
„Hello Paprika“

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Öl*, Pfeffer*, Weißweinessig*, Salz*

Kochutensilien

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

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Steinofenbaguette 15 16)	250 g	375 g**	500 g
vorw. festk. Kartoffeln	400 g	600 g	750 g
Champignons	150 g	200 g	300 g
Salatherz (Romana)	1	2	2
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Frischecreme 7)	100 g	150 g	200 g
junger Gouda, gerieben 7)	50 g	75 g	100 g
Mayonnaise 8 9)	50 g	75 g	100 g
Naturjoghurt 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	620 kJ/148 kcal	3855 kJ/921 kcal
Fett	6,3 g	39 g
– davon ges. Fettsäuren	2,1 g	13,3 g
Kohlenhydrate	16,7 g	103,9 g
– davon Zucker	2,2 g	13,5 g
Eiweiß	4,7 g	29 g
Salz	0,6 g	3,72 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: ES: Spanien



Kartoffeln backen

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

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

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



Für den Dip

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

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



Kleine Vorbereitung

Champignons vierteln oder grob hacken.

Romanasalat in 2 cm Streifen schneiden.

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



Für den Salat

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

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

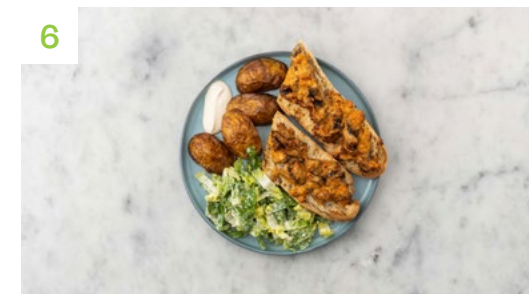


Für das Sandwich

In einer großen Schüssel **Champignons**, **Frischecreme**, „**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.



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>

