

# Cheese Melt! Champignon-Ofensandwich

dazu grüner Salat und gebackene Drillinge

Vegetarisch Family Wenig Vorbereitung 30 – 40 Minuten • 911 kcal • Tag 3 kochen

30



Steinofenbaguette



Champignons



vorw. festk. Kartoffeln



Frischkäse



geriebener Junger Gouda



Salatherz (Romana)



Worcester Sauce



Gewürzmischung  
„Hello Paprika“



Mayonnaise



Knoblauchzehe



Joghurt



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

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Salz\*, Pfeffer\*, Öl\*, Weißweinessig\*

## Kochutensilien

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

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Steinofenbaguette <b>15</b> <b>16</b>	1	1,5**	2
Champignons	150 g	200 g	300 g
vorw. festk. Kartoffeln	400 g	600 g	800 g
Frischkäse <b>7</b>	100 g	150 g	200 g
geriebener Junger Gouda <b>7</b>	50 g	75 g	100 g
Salatherz (Romana) <b>DE</b>	1	2	2
Worcester Sauce	8 ml	8 ml	16 ml
Gewürzmischung „Hello Paprika“	2 g	4 g	4 g
Mayonnaise <b>8</b> <b>9</b>	34 ml	51 ml	68 ml
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	1	2
Joghurt <b>7</b>	75 g	100 g	150 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. 610 g)
Brennwert	621 kJ/148 kcal	3813 kJ/911 kcal
Fett	6,77 g	41,56 g
– davon ges. Fettsäuren	2,86 g	17,56 g
Kohlenhydrate	16,75 g	102,87 g
– davon Zucker	2,23 g	13,72 g
Eiweiß	4,73 g	29,07 g
Salz	0,612 g	3,759 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.



## Für den Dip

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

**Knoblauch** dazu pressen und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Kleine Vorbereitung

**Champignons** vierteln oder grob hacken.

**Romanasalat** in 2 cm Streifen schneiden.

Nach 10 Min. den **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] **Essig\*** vermengen.

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



## Für das Sandwich

In einer großen Schüssel **Champignons**, **Frischkäse**, **Gewürzmischung „Hello Paprika“**, **Gouda** und die Hälfte der **Worcester Sauce** miteinander vermengen. **Baguette** waagrecht aufschneiden und beide Hälften mit der **Käse-Pilz-Mischung** bestreichen.

**Baguette-Hälften** 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>

