

# Cheese Melt! Champignon-Ofensandwich

dazu grüner Salat und gebackene Drillinge

Vegetarisch Family 10 Min. Vorbereitung 30 – 40 Minuten • 930 kcal • Tag 3 kochen



Steinofenbaguette



Champignons



vorw. festk. Kartoffeln



Salatherz (Romana)



Knoblauchzehe



Frischcreme



Reibkäse



Mayonnaise



Joghurt



Worcester Sauce



Gewürzmischung  
"Hello Paprika"





# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Salz\*, Pfeffer\*, Öl\*, Weissweinessig\*

## Kochutensilien

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

## Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Steinofenbaguette <b>15</b> <b>16</b>	1 x 250 g	2 x 250 g
Champignons	1 x 150 g	1 x 300 g
vorw. festk. Kartoffeln	1 x 400 g	1 x 800 g
Salatherz (Romana)	1 x 170 g	2 x 170 g
Knoblauchzehe	1 x 4 g	2 x 4 g
Frischcreme <b>7</b>	1 x 100 g	1 x 200 g
Reibkäse <b>7</b>	1 x 50 g	1 x 100 g
Mayonnaise <b>8</b> <b>9</b>	1 x 50 g	2 x 50 g
Joghurt <b>7</b>	1 x 75 g	2 x 75 g
Worcester Sauce	1 x 8 ml	2 x 8 ml
Gewürzmischung "Hello Paprika"	1 x 2 g	1 x 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	626 kJ/ 150 kcal	3892 kJ/ 930 kcal
Fett	6.92 g	43.04 g
– davon ges. Fettsäuren	1.82 g	11.32 g
Kohlenhydrate	16.51 g	102.71 g
– davon Zucker	2.11 g	13.12 g
Eiweiss	4.73 g	29.45 g
Salz	0.575 g	3.576 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!)



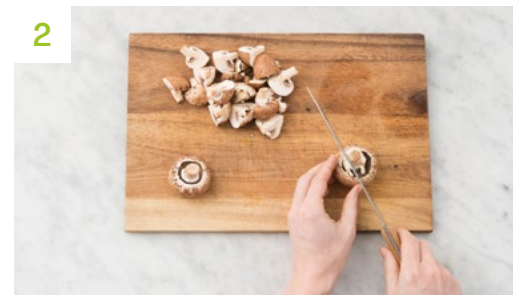
## Kartoffeln backen

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 [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.



## Kleine Vorbereitung

**Champignons** halbieren oder vierteln.

**Romanasalat** in 2 cm Streifen schneiden.

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



## Für das Sandwich

In einer grossen Schüssel **Champignons**, **Frischkäse**/**Frischcreme**, **Gewürzmischung „Hello Paprika“**, **Reibkäse** und die Hälfte der **Worcester Sauce** miteinander vermengen.

**Baguette** waagrecht aufschneiden und beide Hälften mit der **Käse-Pilz-Mischung** belegen.

**Baguettehälften** danach für 15 – 18 Min im Ofen knusprig aufbacken, bis der **Käse** zerlaufen und leicht gebräunt ist.



## Für den Dip

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

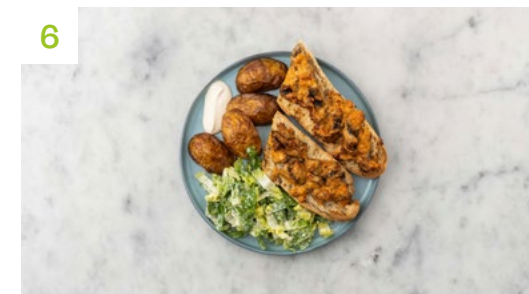
**Knoblauch** dazu pressen und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Für den Salat

In einer grossen Schüssel **Salat** mit 2 EL [4 EL] **Joghurt-Dip** und 1 TL [2 TL] **Essig\*** vermengen.

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



## Anrichten

**Baguette** portionieren.

**Salat**, **Sandwiches**, **Kartoffeln** und **Dip** auf Tellern anrichten und geniessen.

## En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über [www.hellofresh.ch/freunde](http://www.hellofresh.ch/freunde) ein!





# Cheese melt! Baked mushroom sandwich with lettuce and baked new potatoes

Vegetarian Family 10 min. preparation 30–40 minutes • 930 kcal • Cook on day 3



Stone-baked baguette



Brown mushrooms



Mainly waxy Potatoes



Romaine lettuce heart



Garlic clove



Vegan cream cheese



Grated cheese



Mayonnaise



Yoghurt



Worcester sauce



“Hello Paprika” spice mix





# Let's get started

Wash the vegetables.

## Basics from your kitchen\*

Salt\*, pepper\*, oil\*, white wine vinegar\*

## Cooking utensils

1 baking tray with baking paper, 1 small bowl, 1 garlic press and 1 large bowl

## Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
Stone-baked baguette <b>15) 16)</b>	1 x	250 g	2 x	250 g
Mushrooms	1 x	150 g	1 x	300 g
Mainly waxy potatoes	1 x	400 g	1 x	800 g
Romaine lettuce heart	1 x	170 g	2 x	170 g
Garlic clove	1 x	4 g	2 x	4 g
Vegan cream cheese <b>7)</b>	1 x	100 g	1 x	200 g
Grated cheese <b>7)</b>	1 x	50 g	1 x	100 g
Mayonnaise <b>8) 9)</b>	1 x	50 g	2 x	50 g
Yoghurt <b>7)</b>	1 x	75 g	2 x	75 g
Worcester sauce	1 x	8 ml	2 x	8 ml
"Hello Paprika" spice mix	1 x	2 g	1 x	4 g

\*\*Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

## Average nutritional values per

(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 620 g)
Calories	626 kJ/ 150 kcal	3892 kJ/ 930 kcal
Fat	6.92 g	43.04 g
- of which saturated fats	1.82 g	11.32 g
Carbohydrate	16.51 g	102.71 g
- of which sugar	2.11 g	13.12 g
Protein	4.73 g	29.45 g
Salt	0.575 g	3.576 g

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

**Allergens:** **7)** Milk (including lactose) **8)** Eggs **9)** Mustard **15)** Wheat **16)** Barley

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients!)



## Bake the potatoes

Preheat the oven to 220 °C top/bottom heat (200 °C fan oven).

Halve the washed potatoes and spread them on a baking tray lined with baking paper.

Drizzle with 1 tbsp. [2 tbsp.] oil\*, season with salt\* and bake in a preheated oven for 30 min. until golden brown and soft inside.

Peel the garlic and put it on the baking tray for 10 min.



## Get prepped

Cut the mushrooms into halves or quarters.

Cut the romaine lettuce into 2 cm strips.

After 10 min. remove the garlic from the oven.



## For the sandwich

Mix the mushrooms, (vegan) cream cheese, "Hello Paprika" spice mix, grated cheese and half of the Worcester sauce together in a large bowl.

Slice the baguette horizontally and top both halves with the cheese and mushroom mix.

Then bake the baguette halves in the oven for 15–18 min. until they are crispy and the cheese is melted and lightly browned.



## For the dip

Mix the plain yoghurt, mayonnaise and remaining Worcester sauce in a small bowl.

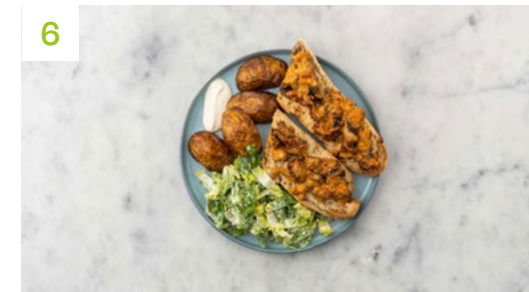
Press the garlic into it and season with salt\* and pepper\*.



## For the salad

In a large bowl, mix the lettuce, 2 tbsp. [4 tbsp.] yoghurt dip and 1 tsp. [2 tsp.] vinegar\*.

Tip: *You can also use the bowl from step 3 again.*



## Serve

Apportion the baguette.

Arrange the lettuce, sandwiches, potatoes and dip on plates and enjoy.

## Bon appetit!

### Love HelloFresh?

Your friends will surely love it too!  
Send them an invite now using the QR code or at [www.hellofresh.ch/freunde!](http://www.hellofresh.ch/freunde!)





# Cheese Melt ! Sandwich aux champignons au four

accompagné d'une salade verte et de pommes de terre grenailles cuites au four

Végétarien Famille Préparation en 10 min 30 – 40 minutes • 930 kcal • Cuisiner au 3e jour

30



Baguette cuite  
au four à pierre



Champignons



Pommes de terre  
à chair ferme



Laitue romaine



Gousse d'ail



Crème fraîche



Fromage râpé



Mayonnaise



Yogourt



Sauce Worcester



Mélange d'épices  
« Hello Paprika »



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



# C'est parti

Laver les légumes.

## Basiques dans votre cuisine\*

Sel\*, poivre\*, huile\*, vinaigre de vin blanc\*

## Ustensiles de cuisine

1 plaque de four recouverte de papier sulfurisé, 1 bol, 1 presse-ail et 1 saladier

## Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Baguette <b>15</b> <b>16</b>	1 x 250 g	2 x 250 g
Champignons	1 x 150 g	1 x 300 g
Pommes de terre à chair ferme	1 x 400 g	1 x 800 g
Laitue romaine	1 x 170 g	2 x 170 g
Gousse d'ail	1 x 4 g	2 x 4 g
Crème fraîche <b>7</b>	1 x 100 g	1 x 200 g
Fromage râpé <b>7</b>	1 x 50 g	1 x 100 g
Mayonnaise <b>8</b> <b>9</b>	1 x 50 g	2 x 50 g
Yogourt <b>7</b>	1 x 75 g	2 x 75 g
Sauce Worcester	1 x 8 ml	2 x 8 ml
Mélange d'épices « Hello Paprika »	1 x 2 g	1 x 4 g

\*\*Tenir compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box, de sorte qu'il peut y avoir des restes.

## Valeurs nutritionnelles moyennes pour

(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 620 g)
Valeur calorique	626 kJ/ 150 kcal	3892 kJ/ 930 kcal
Lipides	6,92 g	43,04 g
- dont acides gras saturés	1,82 g	11,32 g
Glucides	16,51 g	102,71 g
- dont sucre	2,11 g	13,12 g
Protéines	4,73 g	29,45 g
Sel	0,575 g	3,576 g

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

**Allergènes : 7** lait (comprenant du lactose) **8** œufs **9** moutarde **15** blé **16** seigle

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)



### Cuire les pommes de terre

Préchauffer le four à 220 °C chaleur supérieure/inférieure (chaleur tournante 200 °C).

Laver les pommes de terre, les couper en deux et répartir sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Arroser avec 1 cs [2 cs] d'huile\*, saler\* et faire dorer 30 min au four préchauffé jusqu'à ce qu'elles soient tendres à l'intérieur.

Peler la gousse d'ail et la mettre sur la plaque de four durant 10 minutes.



### Petite préparation

Couper les champignons en deux ou en quatre.

Couper la laitue romaine en lanières de 2 cm.

Après 10 minutes, sortir l'ail du four.



### Pour le sandwich

Dans un saladier, mélanger les champignons, le fromage frais/la crème fraîche, le mélange d'épices « Hello Paprika », le fromage râpé et la moitié de la sauce Worcester.

Couper la baguette dans la longueur et garnir les deux moitiés avec le mélange de fromage et de champignons.

Cuire ensuite les moitiés de baguette au four 15 à 18 min jusqu'à ce que le fromage soit fondu et légèrement doré.



### Pour le dip

Dans un petit bol, mélanger le yogourt, la mayonnaise et le reste de la sauce Worcester.

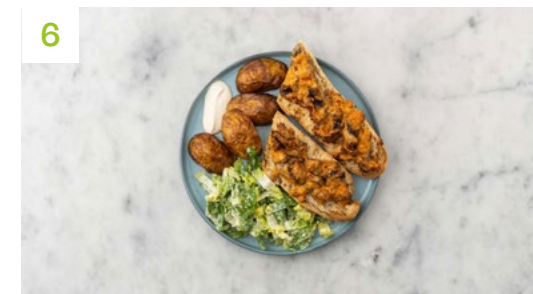
Presser l'ail, saler\* et poivrer\*.



### Pour la salade

Dans un saladier, mélange la salade avec 2 cs [4 cs] de trempette au yogourt et 1 cc [2 cc] de vinaigre\*.

Astuce : Vous pouvez aussi utiliser à nouveau le saladier de l'étape 3.



### Dresser

Couper la baguette en portions.

Disposer la salade, les sandwichs, les pommes de terre et le dip dans les assiettes et déguster.

## Bon appétit !

Vous aimez HelloFresh ?

Je parie que vos amis aussi ! Invitez-les dès maintenant via le QR code ou sur [www.hellofresh.ch/freunde](http://www.hellofresh.ch/freunde) !

