

Korean Beef Sandwich mit Rüebl dazu Ofenkartoffeln und Sweet-Chili-Mayo

10 Min. Vorbereitung 35 – 45 Minuten • 1141 kcal • Tag 2 kochen

30



Bulgogisauce



Zwiebel



Rüebl



Mayonnaise



Sweet Chili Sauce



Mini-Fladenbrot



Ofenkartoffel



HelloFresh Beef Gehacktes



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Pfeffer*, Salz*, Öl*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 Auflaufform, 1 Gemüseraffel, 1 Gemüseschäler und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P		4P	
Bulgogisauce 3) 4) 11) 14) 15)	1 x	50 ml	2 x	50 ml
Zwiebel	1 x	100 g	2 x	100 g
Rüebli	2 x	100 g	4 x	100 g
Mayonnaise 8) 9)	1 x	25 g	3 x	50 g
Sweet Chili Sauce 14)	1 x	50 g	1 x	50 g
Mini-Fladenbrot 3) 15)	2 x	150 g	4 x	150 g
Ofenkartoffel	2 x	175 g	4 x	175 g
HelloFresh Beef Gehacktes	1 x	250 g	1 x	500 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. 680 g)
Brennwert	702 kJ/ 168 kcal	4773 kJ/ 1141 kcal
Fett	7.5 g	50.7 g
- davon ges. Fettsäuren	0.5 g	3.7 g
Kohlenhydrate	18.6 g	126.3 g
- davon Zucker	3.8 g	25.9 g
Eiweiss	6.4 g	43.5 g
Salz	0.6 g	4.07 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: **3)** Sesamsamen **4)** Fisch **8)** Eier **9)** Senf **11)** Soja **14)** Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen

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



Ofengemüse vorbereiten

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

Zwiebel halbieren, abziehen und in feine Streifen schneiden.

Ofenkartoffel in 1 cm breite Spalten schneiden.



Bulgogi-Mischung

Hackfleisch in kleinen Stücken und **Zwiebelstreifen** in eine Auflaufform geben und mit der **Bulgogisauce** vermengen.



Im Ofen backen

Auflaufform auf eine Hälfte eines mit Backpapier belegten Backbleches stellen.

Kartoffelscheiben daneben verteilen und mit 1 EL [2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen.

Tipp: Falls es etwas eng auf dem Backblech werden sollte, kannst Du auch alles auf 2 Bleche verteilen.

Alles auf der mittleren Schiene im Backofen für 25 – 30 Min. backen.

In den letzten 5 – 7 Min. der Backzeit die **Mini-Fladenbrote** mitbacken.



Rüebli raspeln

Rüebli schälen und grob raspeln.



Für den Dip

In einer kleinen Schüssel **Mayonnaise** und **Sweet-Chili-Sauce** mit **Salz*** und **Pfeffer*** zu einem **Dip** verrühren.



Sandwich belegen

Nach der Garzeit die **Kartottenraspel** in die Auflaufform geben und untermengen.

Mini-Fladenbrot waagrecht aufschneiden und innen aushöhlen. Beide Seiten der **Mini-Fladenbrote** mit der **Sweet-Chili-Mayonnaise** bestreichen und mit der **Bulgogi-Mischung** füllen.

Dazu die **Kartoffelwedges** mit der restlichen **Sweet-Chili-Mayo** servieren und geniessen.

En Guete!