

# Cipollata Bratwurstli-Sandwich mit Käse-Zwiebelringen und Kartoffelchips

Family 10 Min. Vorbereitung 35 – 45 Minuten • 1218 kcal • Tag 5 kochen

27



Cipollata-Bratwurstli



Ciabatta-Brot



Ofenkartoffel



Gewürzmischung  
„Hello Patatas“



Tomaten



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\*

Salz\*, Öl\*, Pfeffer\*

## Kochutensilien

2 Backblech mit Backpapier und 1 kleine Schüssel

## Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Cipollata-Bratwürstli 7)	1 x 200 g	2 x 200 g
Ciabatta-Brot 15)	1 x 250 g	2 x 250 g
Ofenkartoffel	2 x 175 g	4 x 175 g
Gewürzmischung „Hello Patatas“	1 x 4 g	2 x 4 g
Tomaten	1 x 100 g	2 x 100 g
Mayonnaise 8) 9)	2 x 50 g	4 x 50 g
süßer Senf 9)	2 x 15 ml	4 x 15 ml
Zwiebel	1 x 100 g	2 x 100 g
Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8)	1 x 20 g	1 x 40 g
Ketchup	1 x 50 g	2 x 50 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	833 kJ/ 199 kcal	5098 kJ/ 1218 kcal
Fett	11.8 g	72 g
- davon ges. Fettsäuren	2.5 g	15.4 g
Kohlenhydrate	17.6 g	107.8 g
- davon Zucker	3.4 g	21.1 g
Eiweiss	5.2 g	32.1 g
Salz	0.86 g	5.27 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

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



### 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 [2 EL] **Öl\*** und **Pfeffer\*** vermengen und im Ofen 25 – 30 Min. backen, bis sie aussen knusprig sind.



### Für die Käsezwiebel

**Zwiebel** in 6 [12] Ringe schneiden.

**Zwiebel** auf ein zweites, mit Backpapier belegtes Rost geben und mit 0.5 EL [1 EL] **Öl\***, restliches „**Hello Patatas**“, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermengen. Mit **geriebenem Hartkäse** toppen.

**Cipollata Bratwürstli** neben die **Zwiebelringe** legen und mit 0.5 EL [1 EL] **Öl\*** einreiben.

Backblech in den letzten 15 Min. unter den **Kartoffeln** in den Ofen schieben.

**Bratwürstli** nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden.



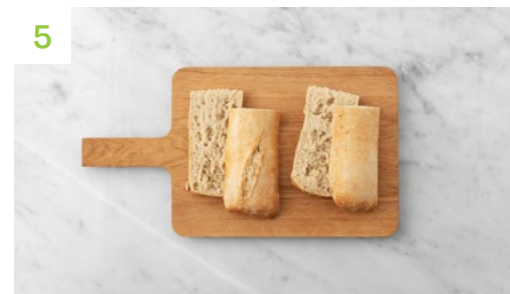
### Für die Tomaten

**Tomate** in 0.5 cm Scheiben schneiden. Leicht **salzen\***.



### Für den Dip

In einer kleinen Schüssel **Ketchup**, **Mayonnaise**, **süßer Senf**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zu einem **Dip** verrühren.



### Für das Ciabatta

**Ciabatta** zuerst quer und dann längs halbieren.

**Ciabatta** in den letzten 7 Min. der Garzeit mit auf das Backblech geben.



### Anrichten

**Cipollata Bratwürstli** nach der Garzeit längs halbieren.

Beide **Ciabattahälften** mit etwas **Dip** bestreichen, **Tomaten** darauf verteilen, **Rostbratwürstli** darüber geben und mit den **Käsezwiebeln** toppen.

**Röstkartoffeln** daneben anrichten und mit dem restlichen **Dip** servieren.

### En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über <http://www.hellofresh.ch/freunde> ein!

