

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.

Ciabattahälften mit etwas **Dip** bestreichen. Auf den unteren Hälften **Tomaten** verteilen, **Rostbratwürstli** darüber geben und mit den **Käsezwiebeln** toppen. **Sandwichs** mit oberen Hälften schliessen.

Röstkartoffeln daneben anrichten und mit restlichem **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!

