

Cheese Melt! Champignon-Ofensandwich

dazu grüner Salat und gebackene Drillinge

Vegetarisch Family 30 – 40 Minuten • 895 kcal • Tag 3 kochen



Steinofenbaguette



Champignons



vorw. festk. Kartoffeln



Salatherz (Romana)



Knoblauchzehe



Frischcreme



Reibekäse aus Saland



Mayonnaise



Naturjoghurt aus Saland



Worcester Sauce



Gewürzmischung „Hello Paprika“

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Essig*, Öl*, Pfeffer*

Kochutensilien

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

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Steinofenbaguette 15 16	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 7	1 x 100 g	1 x 200 g
Reibkäse aus Saland 7	1 x 50 g	1 x 100 g
Mayonnaise 8 9	1 x 50 g	2 x 50 g
Naturjoghurt aus Saland 7	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. 640 g)
Brennwert	588 kJ/ 141 kcal	3746 kJ/ 895 kcal
Fett	6.1 g	38.7 g
– davon ges. Fettsäuren	1.3 g	8.1 g
Kohlenhydrate	16.3 g	103.8 g
– davon Zucker	2.1 g	13.7 g
Eiweiss	4.7 g	30.2 g
Salz	0.56 g	3.58 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!)

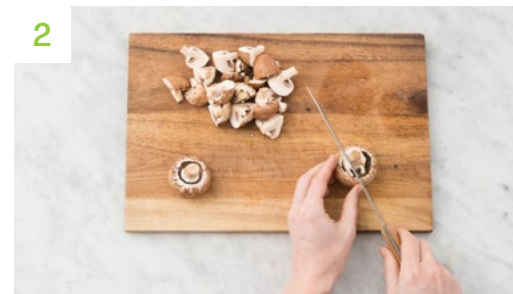


Kartoffeln backen

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.

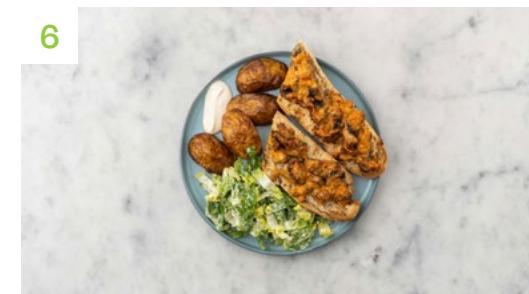
Knoblauch dazu pressen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



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 <http://www.hellofresh.ch/freunde> ein!

