

Californian Sandwich! mit Avocado und Cream Cheese, dazu Ofenkartoffeln und Salat

Vegetarisch **10 Min. Vorbereitung** 30 – 35 Minuten • 893 kcal • Tag 3 kochen



Kartoffeln (Drillinge)



Avocado



Steinofenbaguette



Gewürzmischung „Hello Piri Piri“



Gewürzmischung „Hello Patatas“



Karotte



Salatmischung



Frühlingszwiebel



Frischecreme



geriebener Hartkäse



Sahnejoghurt



Limette, gewachst



Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Pfeffer*, Öl*, Olivenöl*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 Gemüseschäler,
1 große Schüssel, 1 kleine Schüssel und 1 Gemüsereibe

Zutaten 2 – 4 Personen

| | 2P | 3P | 4P |
|--|-------|-------|-------|
| Kartoffeln (Drilllinge) | 400 g | 600 g | 800 g |
| Avocado CL PE MX KE CO MA ES IL TZ ZA | 1 | 2 | 2 |
| Steinofenbaguette (15 16) | 1 | 1,5** | 2 |
| Gewürzmischung „Hello Piri Piri“ | 4 g | 6 g | 8 g |
| Gewürzmischung „Hello Patatas“ | 4 g | 6 g | 8 g |
| Karotte DE NL DK | 1 | 2 | 2 |
| Salatmischung | 50 g | 75 g | 100 g |
| Frühlingszwiebel DE EG MA IT | 1 | 2 | 2 |
| Frischecreme (7) | 100 g | 150 g | 200 g |
| geriebener Hartkäse (7 8) | 20 g | 40 g | 40 g |
| Sahnejoghurt (7) | 75 g | 100 g | 150 g |
| Limette, gewachst CO MX BR VN PE | 1 | 1 | 1 |

**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 | 585 kJ/140 kcal | 3738 kJ/893 kcal |
| Fett | 6,10 g | 38,98 g |
| – davon ges. Fettsäuren | 2,49 g | 15,91 g |
| Kohlenhydrate | 16,93 g | 108,07 g |
| – davon Zucker | 2,90 g | 18,54 g |
| Eiweiß | 3,72 g | 23,78 g |
| Salz | 0,601 g | 3,836 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 15) Weizen 16) Gerste (Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **DK:** Dänemark **CL:** Chile **PE:** Peru **MX:** Mexiko **KE:** Kenia **CO:** Kolumbien **MA:** Marokko **ES:** Spanien **IL:** Israel **TZ:** Tansania **ZA:** Südafrika **EG:** Ägypten **IT:** Italien **BR:** Brasilien **VN:** Vietnam



1 Kartoffeln backen

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

Gewaschene **Kartoffeln** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, dabei Platz für das **Baguette** lassen. **Kartoffeln** mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, „**Hello Patatas**“, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen und im Ofen 25 – 30 Min. backen, bis die **Kartoffeln** weich sind.



4 Baguette backen

Baguette quer halbieren, dann der Länge nach aufschneiden.

Die Schnittflächen zuerst mit **Frischecreme** bestreichen, dann mit „**Hello Piri Piri**“ und **Salz*** bestreuen.

Mit **Hartkäse** und weißen **Frühlingszwiebelringen** toppen.

Baguettehälften neben die **Kartoffeln** legen und 10 – 12 Min. mitbacken, bis sie knusprig sind.

Tipp: Nutze für 3 und 4 Personen am besten 2 Backbleche.



2 Für den Dip

Limette in 6 Spalten schneiden.

In einer kleinen Schüssel **Joghurt** mit **Salz***, **Pfeffer*** und einigen Tropfen **Limettensaft** verrühren.

Weißen und grünen Teil der **Frühlingszwiebel** getrennt voneinander in feine Ringe schneiden.



5 Fertigstellen

Avocado halbieren, Stein entfernen, **Fruchtfleisch** herauslösen und in Scheiben schneiden.

Baguettehälften aus dem Ofen nehmen, die unteren Hälften mit etwas **Salat** belegen.

Avocadoscheiben darauf verteilen, mit etwas **Limettensaft** beträufeln und mit den oberen Hälften abdecken.



3 Für den Salat

In einer großen Schüssel **Soft** von 1 [1,5 | 2] **Limettenspalte**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl*** und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Dip** verrühren.

Karotte schälen und in die große Schüssel reiben.

Salatmischung und grüne **Frühlingszwiebelringe** ebenfalls in die große Schüssel geben und gut durchmischen.



6 Anrichten

Sandwiches, restlichen **Salat** und **Ofenkartoffeln** auf Tellern anrichten und mit dem restlichen **Dip** und restlichen **Limettenspalten** genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen
Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

