



Cheese Melt! Champignon-Ofensandwich

Gericht verursacht 50% weniger CO2e durch Zutaten & Transport

Vegetarisch Klimaheld Family 30 – 40 Minuten • 3863 kJ/923 kcal • Tag 3 kochen

30



Salatherz (Romana)



Steinofenbaguette



Champignons



Frischkäse



Frühlingszwiebel



Käse-Mix



Worcester Sauce



Gewürzmischung „Hello Paprika“



Kartoffeln (Drillinge)



Mayonnaise



Knoblauchzehe



Joghurt



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

Gut im Haus zu haben

Salz*, Pfeffer*, Öl*, Weißweinessig*

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Was Du benötigst

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

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Salatherz (Romana) DE	1	2	2
Steinofenbaguette 15	1	1,5**	2
Champignons	150 g	150 g	225 g
Frischkäse 7	100 g	150 g	200 g
Frühlingszwiebel DE EG IT	1	2	2
Käse-Mix 7	50 g	75 g	100 g
Worcester Sauce	8 ml	8 ml	16 ml
Gewürzmischung „Hello Paprika“	2 g	4 g	4 g
Kartoffeln (Drillinge)	400 g	500 g	500 g
Mayonnaise 8 9	34 ml	51 ml	68 ml
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Joghurt 7	100 g	150 g	200 g
Weißweinessig*, Öl*	Angaben im Text		
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

*Gut, im Haus zu haben

**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.)

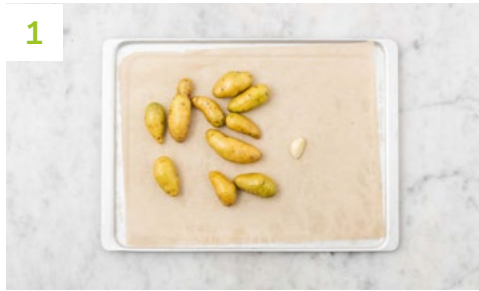
	100 g	Portion (ca. 640 g)
Brennwert	600 kJ/143 kcal	3863 kJ/923 kcal
Fett	6,48 g	41,72 g
– davon ges. Fettsäuren	2,69 g	17,30 g
Kohlenhydrate	16,21 g	104,38 g
– davon Zucker	2,34 g	15,08 g
Eiweiß	4,68 g	30,16 g
Salz	0,568 g	3,660 g

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!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **EG:** Ägypten **IT:** Italien **ES:** Spanien



1 Kartoffeln backen

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

Knoblauch abziehen.

Drillinge auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** beträufeln, **salzen*** und im vorgeheizten Ofen für 30 Min. goldbraun backen, bis sie innen weich sind.

Knoblauch für 10 Min. mit auf das Backblech geben.



2 Kleine Vorbereitung

Champignons halbieren oder vierteln.

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.

Salatherz längs halbieren, Strunk entfernen und die Hälften in mundgerechte Streifen schneiden.

Nach 10 Min. den **Knoblauch** wieder aus dem Ofen nehmen.



3 Für das Sandwich

In einer großen Schüssel **Champignons**, **Frischkäse**, **Gewürzmischung „Hello Paprika“**, **Frühlingszwiebelringe**, **Käse-Mix** und die Hälfte der **Worcester Sauce** miteinander vermengen.

Baguette waagrecht aufschneiden und beide Hälften mit der **Käse-Pilz-Mischung** belegen. Die **Baguette-Hälften** danach für 15 – 18 Min. im Ofen knusprig aufbacken, bis der **Käse** zerlaufen und leicht gebräunt ist.



4 Für den Dip

In einer kleinen Schüssel **Joghurt**, **Mayonnaise** und restliche **Worcester Sauce** miteinander vermengen.

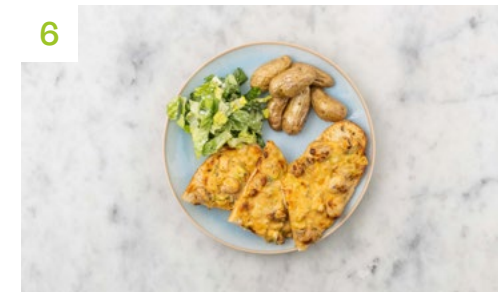
Knoblauch dazu pressen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



5 Für den Salat

In einer großen Schüssel **Salat** mit 2 EL [3 EL | 4 EL] **Joghurt-Dip** und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Essig*** vermengen.

Tipp: Du kannst auch wieder die Schüssel aus Schritt 3 benutzen.



6 Anrichten

Baguette portionieren.

Salat, **Sandwiches**, **Kartoffeln** und **Dip** auf Tellern anrichten und genießen.

Guten Appetit!

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

