

Cheese Melt! Champignon-Ofensandwich

dazu grüner Salat und gebackene Drillinge

Vegetarisch Family **Wenig Vorbereitung** 30 – 40 Minuten • 918 kcal • Tag 3 kochen

30



Salatherz (Romana)



Steinofenbaguette



Champignons



Frischkäse/Frischecreme



geriebener Gouda



Worcester Sauce



Gewürzmischung „Hello Paprika“



vorw. festk. Kartoffeln



Mayonnaise



Knoblauchzehe



Joghurt



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten

Salz*, Pfeffer*, Öl*, Weißweinessig*

Kochutensilien

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 16	1	1,5**	2
Champignons	150 g	200 g	300 g
Frischkäse/Frischcreme 7	100 g	150 g	200 g
geriebener Gouda 7	50 g	75 g	100 g
Worcester Sauce	8 ml	8 ml	16 ml
Gewürzmischung „Hello Paprika“	2 g	4 g	4 g
vorw. festk. Kartoffeln	400 g	600 g	800 g
Mayonnaise 8 9	34 ml	51 ml	68 ml
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Joghurt 7	75 g	100 g	150 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	626 kJ/150 kcal	3843 kJ/918 kcal
Fett	6,85 g	42,04 g
– davon ges. Fettsäuren	2,81 g	17,28 g
Kohlenhydrate	16,78 g	103,00 g
– davon Zucker	2,23 g	13,72 g
Eiweiß	4,80 g	29,49 g
Salz	0,606 g	3,721 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!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **ES:** Spanien



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 [1,5 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 vierteln oder grob hacken.

Salatherz längs halbieren, Strunk entfernen und die Hälften in mundgerechte 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“**, **Gouda** und die Hälfte der **Worcester Sauce** miteinander vermengen.

Baguette waagrecht aufschneiden und beide Hälften mit der **Käse-Pilz-Mischung** bestreichen.

Baguette-Hälften neben die **Kartoffeln** oder auf ein zweites Backblech geben und 15 – 18 Min. im Ofen knusprig aufbacken, bis der **Käse** zerlaufen und leicht gebräunt ist.



Für den Dip

In einer kleinen Schüssel **Joghurt**, **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 [3 EL | 4 EL] **Joghurdip** und 1 TL [1,5 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.

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>

