

# Cheese Melt! Champignon-Ofensandwich

dazu grüner Salat und gebackene Drillinge

Vegetarisch Family 10 Min. Vorbereitung 30 – 40 Minuten • 879 kcal • Tag 3 kochen



Steinofenbaguette



Champignons



vorw. festk. Kartoffeln



Salatherz (Romana)



Knoblauchzehe



Frischcreme



geriebener Junger Gouda



Mayonnaise



Joghurt



Worcester Sauce



Gewürzmischung „Hello Paprika“



# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Salz\*, Pfeffer\*, Öl\*, Weißweinessig\*

## Kochutensilien

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

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Steinofenbaguette <b>15) 16)</b>	1	1,5**	2
Champignons	150 g	200 g	300 g
vorw. festk. Kartoffeln	400 g	600 g	800 g
Salatherz (Romana) <b>DE</b>	1	2	2
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	1	2
Frischcreme <b>7)</b>	100 g	150 g	200 g
geriebener Junger Gouda <b>7)</b>	50 g	75 g	100 g
Mayonnaise <b>8) 9)</b>	34 ml	51 ml	68 ml
Joghurt <b>7)</b>	75 g	100 g	150 g
Worcester Sauce	8 ml	8 ml	16 ml
Gewürzmischung „Hello Paprika“	2 g	4 g	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. 610 g)
Brennwert	599 kJ/143 kcal	3677 kJ/879 kcal
Fett	6,20 g	38,06 g
– davon ges. Fettsäuren	2,66 g	16,31 g
Kohlenhydrate	16,77 g	102,97 g
– davon Zucker	2,17 g	13,32 g
Eiweiß	4,61 g	28,32 g
Salz	0,601 g	3,689 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.

**Romanasalat** in 2 cm Streifen schneiden.

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



## Für das Sandwich

In einer großen Schüssel **Champignons**, **Frischcreme**, „**Hello Paprika**“, **Gouda** und die Hälfte der **Worcester Sauce** miteinander vermengen.

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

**Baguettehälften** 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** dazupressen 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>

