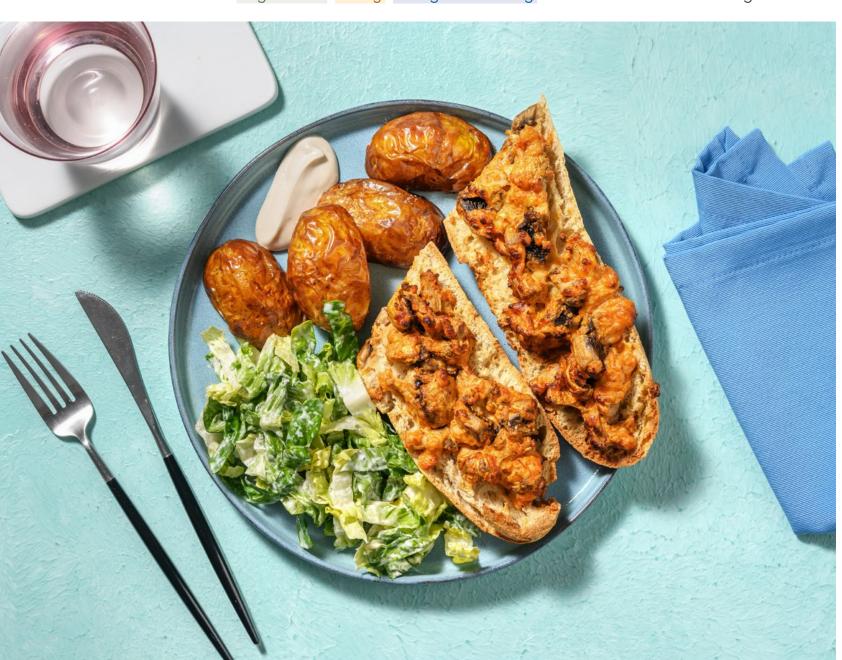


Cheese Melt! Champignon-Ofensandwich

dazu grüner Salat und gebackene Drillinge

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







Salatherz (Romana)









geriebener Gouda



Worcester Sauce



Gewürzmischung "Hello Paprika"







Mayonnaise



Joghurt



Knoblauchzehe

vorw. festk. Kartoffeln

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) 16)	1	1,5**	2
Champignons	150 g	225 g	300 g
Frischkäse 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
Öl*, Weißweinessig*	Angaben im Text		
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

^{*}Gut, im Haus zu haben

Durchschnittliche Nährwerte pro

Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)				
	100 g	Portion (ca. 610 g)		
Brennwert	625 kJ/150 kcal	3840 kJ/918 kcal		
Fett	6,87 g	42,18 g		
– davon ges. Fettsäuren	2,80 g	17,21 g		
Kohlenhydrate	16,91 g	103,80 g		
– davon Zucker	1,88 g	11,53 g		
Eiweiß	4,75 g	29,14 g		
Salz	0,493 g	3,029 g		
Pitta baachta, dass die Nähnwertangaben auf der Dazentkarta				

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 halbieren oder vierteln.

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, Gewürzmischung "Hello Paprika", Gouda und die Hälfte der Worcester Sauce miteinander vermengen.

Baguette waagerecht aufschneiden und beide Hälften mit der Käse-Pilz-Mischung belegen.

Baguette-Hälften danach für 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] Joghurt-Dip 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!



Lass es uns wissen: Scanne den OR-Code und sag uns, wenn etwas in Deiner Box fehlt!



^{**}Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig