

Thüringer-Bratwurst-Sandwich mit Käse-Zwiebelringen und Karotten-Slaw

Family 10 Min. Vorbereitung 35 – 45 Minuten • 1053 kcal • Tag 5 kochen

30



Thüringer Rostbratwurst



Ciabatta



Ofenkartoffel



Gewürzmischung
„Hello Patatas“



Tomate



Mayonnaise



süßer Senf



Zwiebel



geriebener Hartkäse



Ketchup



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Öl*, Pfeffer*, Salz*

Kochutensilien

2 Backbleche mit Backpapier und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Thüringer Rostbratwurst 9)	200 g	300 g	400 g
Ciabatta 15) 18)	1	1,5**	2
Ofenkartoffel DE FR BE	2	3	4
Gewürzmischung „Hello Patatas“	4 g	6 g	8 g
Tomate NL ES BE PL MA	1	2	2
Mayonnaise 8) 9)	50 g	75 g	100 g
süßer Senf 9)	15 ml	15 ml	30 ml
Zwiebel DE	1	1	2
geriebener Hartkäse 7) 8)	20 g	20 g	40 g
Ketchup 10)	25 g	37,5 g**	50 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. 570 g)
Brennwert	777 kJ/186 kcal	4407 kJ/1053 kcal
Fett	9,91 g	56,21 g
– davon ges. Fettsäuren	2,75 g	15,62 g
Kohlenhydrate	17,59 g	99,76 g
– davon Zucker	2,73 g	15,47 g
Eiweiß	5,81 g	32,97 g
Salz	0,872 g	4,947 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 **10)** Sellerie **15)** Weizen **18)** Roggen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **BE:** Belgien **PL:** Polen **MA:** Marokko **FR:** Frankreich



Für die Röstkartoffeln

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

Gewaschene **Kartoffeln** in 0,5 cm Scheiben schneiden.

Kartoffelscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, mit drei Viertel „Hello Patatas“, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** und **Pfeffer*** vermengen und im Ofen 25 – 30 Min. backen, bis sie außen knusprig sind.



Für den Dip

In einer kleinen Schüssel **Ketchup**, **Mayonnaise**, **süßer Senf**, **Salz*** und **Pfeffer*** zu einem **Dip** verrühren.



Für die Käsezwiebel

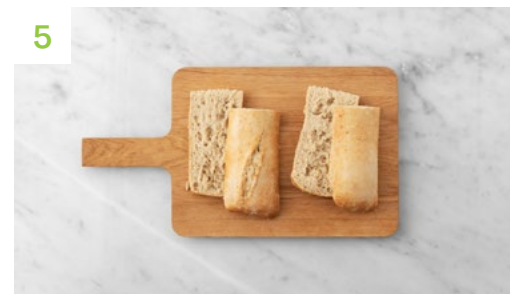
Zwiebel in 6 [9 | 12] Ringe schneiden.

Zwiebel auf ein zweites, mit Backpapier belegtes Rost geben und mit 0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Öl***, restliches „Hello Patatas“, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen. Mit **geriebenem Hartkäse** toppen.

Thüringer Rostbratwürste neben die **Zwiebelringe** legen und mit 0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Öl*** einreiben.

Beides in den letzten 15 Min. unter die **Kartoffeln** in den Ofen geben.

Bratwürste nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden.



Für das Ciabatta

Ciabatta zuerst quer und dann längs halbieren.

Ciabatta in den letzten 7 Min. der Garzeit mit auf das Backblech geben.



Für die Tomaten

Tomate in 0,5 cm Scheiben schneiden. Leicht **salzen***.



Anrichten

Thüringer Rostbratwürste nach der Garzeit längs halbieren.

Beide **Ciabattahälften** mit etwas **Dip** bestreichen, **Tomaten** darauf verteilen, **Rostbratwürste** darüber geben und mit den **Käsezwiebeln** toppen.

Röstkartoffeln daneben anrichten und mit dem restlichen **Dip** servieren.

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>

