

Thüringer Bratwurst Sandwich mit Käse-Zwiebelringen und Kartoffelchips

Family 10 Min. Vorbereitung 35 – 45 Minuten • 1242 kcal • Tag 5 kochen

27



Thüringer Rostbratwurst



Ciabatta-Brot



Ofenkartoffel



Gewürzmischung
„Hello Patatas“



Tomate



Mayonnaise



süßer Senf



Zwiebel



Hartkäse ital. Art, gerieben



Ketchup



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Pfeffer*, Öl*, Salz*

Kochutensilien

2 Backblech mit Backpapier und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Thüringer Rostbratwurst 9)	200 g	300 g	400 g
Ciabatta-Brot 15)	250 g	375 g**	500 g
Ofenkartoffel DE FR BE	2	3	4
Gewürzmischung „Hello Patatas“	4 g	6 g	8 g
Tomate NL ES MA BE	1	2	2
Mayonnaise 8) 9)	100 g	150 g	200 g
süßer Senf 9)	30 ml	45 ml	60 ml
Zwiebel DE NL EG	1	1	2
Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8)	20 g	20 g	40 g
Ketchup 10)	50 g	75 g	100 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	849 kJ/203 kcal	5196 kJ/1242 kcal
Fett	12 g	73,6 g
– davon ges. Fettsäuren	2,8 g	17,2 g
Kohlenhydrate	17,7 g	108,5 g
– davon Zucker	3,5 g	21,3 g
Eiweiß	5,4 g	33,1 g
Salz	0,89 g	5,47 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

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **MA:** Marokko **BE:** Belgien **FR:** Frankreich **EG:** Ägypten



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 einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, 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**, süßen **Senf**, **Salz*** und **Pfeffer*** zu einem **Dip** verrühren.



Für die Käsezwiebel

Zwiebel in 6 [9 | 12] Ringe schneiden.

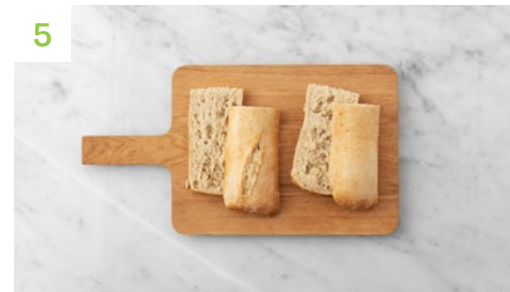
Zwiebelringe auf ein zweites, mit Backpapier belegtes Backblech geben, mit 0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Öl***, restlichem „**Hello Patatas**“, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen.

Mit **geriebenem Hartkäse** toppen.

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

Backblech in den letzten 15 Min. unter den **Kartoffeln** in den Ofen schieben.

Bratwürste nach der Hälfte der Garzeit einmal wenden.



Für das Ciabatta

Ciabatta zuerst quer, 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.

Ciabattahälften mit etwas **Dip** bestreichen. Auf den unteren Hälften **Tomaten** verteilen, **Rostbratwürste** darüber geben und mit den **Käsezwiebeln** toppen. **Sandwiches** mit oberen Hälften schließen.

Röstkartoffeln daneben anrichten und mit restlichem **Dip** servieren.

Guten Appetit!