

# Thüringer Bratwurst Sandwich mit Käse-Zwiebelringen und Kartoffelchips

Family 10 Min. Vorbereitung 35 – 45 Minuten • 1243 kcal • Tag 5 kochen



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 <b>9)</b>	200 g	300 g	400 g
Ciabatta-Brot <b>15)</b>	250 g	375 g**	500 g
Ofenkartoffel <b>DE   FR   BE</b>	2	3	4
Gewürzmischung „Hello Patatas“	4 g	6 g	8 g
Tomate <b>NL   ES   MA</b>	1	2	2
Mayonnaise <b>8) 9)</b>	100 g	150 g	200 g
süßer Senf <b>9)</b>	30 ml	45 ml	60 ml
Zwiebel <b>DE   NL   EG</b>	1	1	2
Hartkäse ital. Art, gerieben <b>7) 8)</b>	20 g	20 g	40 g
Ketchup <b>10)</b>	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	850 kJ/203 kcal	5202 kJ/1243 kcal
Fett	12 g	73,7 g
– davon ges. Fettsäuren	2,8 g	17,3 g
Kohlenhydrate	17,8 g	108,7 g
– davon Zucker	3,5 g	21,5 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 und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.

**Kartoffeln** 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.

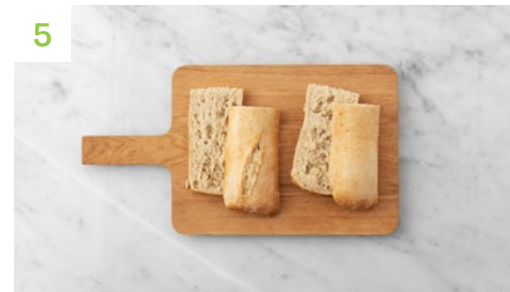
**Zwiebelringe** auf ein zweites, mit Backpapier belegtes Backblech geben, mit 0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Öl\***, restlichem „Hello Patatas“, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermengen.

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!