

Cipollata Bratwurstli-Sandwich mit Käse-Zwiebelringen und Kartoffelchips

Family **wenig Vorbereitung** 35 – 45 Minuten • 1137 kcal • Tag 5 kochen

28



Cipollata-Bratwurstli



Ciabatta-Brot



Ofenkartoffel



Tomaten



Zwiebel



Ketchup



Mayonnaise



süßer Senf



Hartkäse ital. Art, gerieben



Gewürzmischung „Hello Patatas“



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Öl*, Pfeffer*

Kochutensilien

2 Backblech mit Backpapier und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Cipollata-Bratwürstli 7)	1 x 200 g	2 x 200 g
Ciabatta-Brot 15)	1 x 250 g	2 x 250 g
Ofenkartoffel	2 x 175 g	4 x 175 g
Tomaten	1 x 100 g	2 x 100 g
Zwiebel	1 x 100 g	2 x 100 g
Ketchup	1 x 50 g	2 x 50 g
Mayonnaise 8) 9)	1 x 25 g	3 x 50 g
süsser Senf 9)	1 x 50 g	2 x 50 g
süßer Senf 9)	2 x 17 g	4 x 17 g
Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8)	1 x 20 g	1 x 40 g
Gewürzmischung „Hello Patatas“	1 x 4 g	2 x 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. 800 g)
Brennwert	791 kJ/ 189 kcal	4759 kJ/ 1137 kcal
Fett	10.4 g	62.8 g
– davon ges. Fettsäuren	2.4 g	14.4 g
Kohlenhydrate	18 g	108.4 g
– davon Zucker	3.6 g	21.4 g
Eiweiss	5.3 g	32.2 g
Salz	0.86 g	5.15 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

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



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 [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 [12] Ringe schneiden.

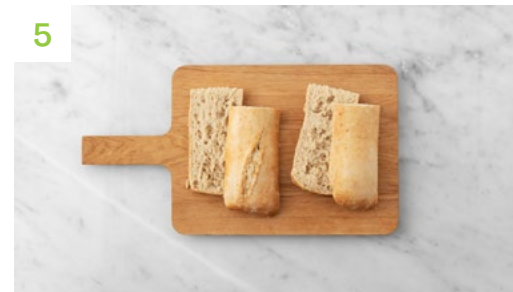
Zwiebel auf ein zweites, mit Backpapier belegtes Rost geben und mit 0.5 EL [1 EL] **Öl***, restliches „Hello Patatas“, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen.

Mit **geriebenem Hartkäse** toppen.

Cipollata Bratwürstli neben die **Zwiebelringe** legen und mit 0.5 EL [1 EL] **Öl*** einreiben.

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

Bratwürstli 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

Cipollata Bratwürstli nach der Garzeit längs halbieren.

Ciabattahälften mit etwas **Dip** bestreichen. Auf den unteren Hälften **Tomaten** verteilen, **Rostbratwürstli** darüber geben und mit den **Käsezwiebeln** toppen.

Sandwichs mit oberen Hälften schliessen.

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

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über <http://www.hellofresh.ch/freunde> ein!

