



# Selbstgemachtes Ofen-Kartoffel-Sandwich

dazu Gurken-Radiesli-Salat und Hirtenkäse-Dip

Kalorien im Blick Vegetarisch 30 - 40 Min • 574 kcal



Ofenkartoffel



Gewürzmischung „Hello Patatas“



Hirtenkäse leicht



Radiesli



Gurke



Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“



Crème fraîche light



mittelscharfer Senf



geriebener Cheddar



Avocado



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

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Weißweinessig\*, Olivenöl\*, Salz\*, Pfeffer\*

### Zutaten 2 | 4 Personen

	2P		4P	
Ofenkartoffel	2 x	175 g	4 x	175 g
Gewürzmischung „Hello Patatas“	0.5 x	4 g**	1 x	4 g
Hirtenkäse leicht 7)	1 x	100 g	1 x	200 g
Radiesli	1 x	150 g	1 x	300 g
Gurke	1 x	300 g	2 x	300 g
Gewürzmischung „Hello Buon Appetito“	0.5 x	2 g**	1 x	2 g
Crème fraîche light 7)	1 x	100 g	2 x	100 g
mittelscharfer Senf 9)	0.5 x	10 ml**	1 x	10 ml
geriebener Cheddar 7)	1 x	50 g	1 x	100 g
Avocado	1 x	144 g	2 x	144 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	393 kJ/94 kcal	2402 kJ/574 kcal
Fett	5,8 g	35,7 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	12 g
Kohlenhydrate	6,2 g	37,8 g
– davon Zucker	1,8 g	11 g
Eiweiß	4 g	24,6 g
Salz	0,4 g	2,46 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) 9) Senf

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



### 1 Kartoffeln hobeln

Heize den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vor.

Kartoffeln schälen und auf der Küchenreibe in Scheiben hobeln oder in sehr dünne (ca. 2 mm) Scheiben schneiden.



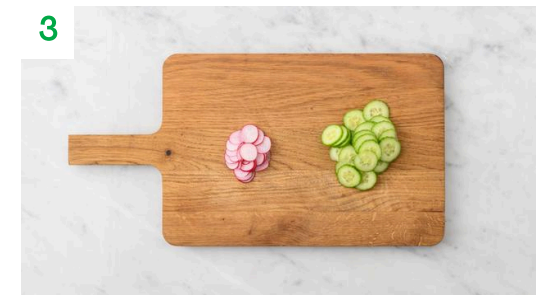
### 2 Kartoffel-Fladen backen

Kartoffelscheiben auf einem mit Backpapier belegten Backblech ziegelartig überlappend zu 2 [4] Quadraten von ca. 15 x 20 cm auslegen.

Kartoffeln mit etwas Olivenöl\* beträufeln und mit der Hälfte [gesamtem] „Hello Patatas“ und Käse bestreuen.

Im Ofen 20 – 25 Min. backen, bis die Kartoffeln weich und goldbraun sind.

Tipp: Benutze für 4 P. 2 Backbleche.



### 3 Gemüse schneiden

In einer grossen Schüssel 1 EL [2 EL] Olivenöl\*, 1 EL [2 EL] Essig\*, Salz\* und Pfeffer\* zu einem Dressing verrühren.

Währenddessen Gurke in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.

Radiesli in feine Scheiben schneiden. Beides in die Schüssel mit dem Dressing geben und vermengen.



### 4 Für den Hirtenkäse-Dip

Crème fraîche in eine kleine Schüssel geben. Hälfte vom Hirtenkäse mit den Händen zu dem Schmand bröseln.

Mit der Hälfte [gesamtem] „Hello Buon Appetito“, der Hälfte [gesamtem] Senf und Pfeffer\* verrühren.



### 5 Sandwiches belegen

Fertig gebackene Kartoffel-Fladen wenden, sodass die Käseseite unten liegt.

Eine Hälfte der Fladen mit Avocado-Spread bestreichen, mit etwas Radiesli-Gurken-Salat belegen.

Restlichen Hirtenkäse darüber bröseln, etwas Hirtenkäse-Dip darauf geben und Fladen zu einem Sandwich zusammenklappen.



### 6 Anrichten

Kartoffel-Sandwiches, restlichen Salat und Hirtenkäse-Dip auf Tellern anrichten.

En Guete!

### Kartoffel-Sandwich

Sandwich ohne Brot? Dieser Trend macht's möglich! Zeig uns Dein Kartoffel-Sandwich auf Social Media.

### Du liebst HelloFresh?

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

