

Californian Sandwich! mit Avocado und Cream Cheese, dazu Ofenkartoffeln und Salat

Vegetarisch **10 Min. Vorbereitung** 30 – 35 Minuten • 892 kcal • Tag 2 kochen



Drillings



Gewürzmischung „Hello Patatas“



Steinofenbaguette



Frühlingszwiebel



Frischecreme



Gewürzmischung "Piri-Piri"



geriebener Hartkäse



Rüebli



Salatmischung



Sahnejoghurt



Limette



Avocado



Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Pfeffer*, Öl*, Olivenöl*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 grosse Schüssel, 1 kleine Schüssel und 1 Gemüseraffel

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Drillinge	1 x 400 g	1 x 800 g
Gewürzmischung „Hello Patatas“	1 x 4 g	2 x 4 g
Steinofenbaguette 15) 16)	1 x 250 g	2 x 250 g
Frühlingszwiebel	1 x 15-25 g	2 x 15-25 g
Frischecreme 7)	1 x 100 g	1 x 200 g
Gewürzmischung "Piri-Piri"	1 x 4 g	2 x 4 g
geriebener Hartkäse 7) 8)	1 x 20 g	1 x 40 g
Rüebli	1 x 100 g	2 x 100 g
Salatmischung	1 x 50 g	1 x 100 g
Sahnejoghurt 7)	1 x 75 g	2 x 75 g
Limette	1 x 75 g**	1 x 75 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. 630 g)
Brennwert	589 kJ/ 141 kcal	3733 kJ/ 892 kcal
Fett	6.18 g	39.16 g
- davon ges. Fettsäuren	2.75 g	17.41 g
Kohlenhydrate	17.04 g	107.98 g
- davon Zucker	2.92 g	18.51 g
Eiweiss	3.68 g	23.31 g
Salz	0.603 g	3.818 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 **15)** Weizen **16)** Gerste

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



1 Kartoffeln backen

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

Gewaschene **Kartoffeln** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, dabei Platz für das **Baguette** lassen.

Kartoffeln mit 1 EL [2 EL] **Öl***, **Gewürzmischung „Hello Patatas“**, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen und im Ofen 25 – 30 Min. backen, bis die **Kartoffeln** weich sind.



4 Baguette backen

Baguette quer halbieren, dann der Länge nach aufschneiden.

Die Schnittflächen zuerst mit **Frischkäse/Frischecreme** bestreichen, dann mit „**Hello Piri Piri**“ und **Salz*** bestreuen.

Mit **Hartkäse** und weissen **Frühlingszwiebelringen** toppen.

Baguettehälften neben die **Kartoffeln** legen und 10 – 12 Min. mitbacken, bis sie knusprig sind.

Tipp: Nutze für 4 Personen am besten 2 Backbleche.



2 Für den Dip

Limette in 6 Spalten schneiden. In einer kleinen Schüssel **Joghurt** mit **Salz***, **Pfeffer*** und einigen Tropfen **Limettensaft** verrühren.

Weissen und grünen Teil der **Frühlingszwiebeln** getrennt voneinander in feine Ringe schneiden.



5 Fertigstellen

Avocado halbieren, Stein entfernen, **Fruchtfleisch** herauslösen und in Scheiben schneiden.

Baguettehälften aus dem Ofen nehmen, die unteren Hälften mit etwas **Salat** belegen.

Avocadoscheiben darauf verteilen, mit etwas **Limettensaft** beträufeln und mit den oberen Hälften abdecken.



3 Für den Salat

In einer grossen Schüssel **Soft** von 1 [2] **Limettenspalten**, 1 EL [2 EL] **Olivenöl*** und 1 EL [2 EL] **Dip** verrühren.

Rüebli schälen und in die grosse Schüssel reiben. **Salatmischung** und **grüne Frühlingszwiebelringe** ebenfalls in die grosse Schüssel geben und gut durchmischen.



6 Anrichten

Sandwiches, restlichen **Salat** und **Ofenkartoffeln** auf Tellern anrichten und mit dem restlichen **Dip** und restlichen **Limettenspalten** geniessen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

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





Californian sandwich with avocado and cream cheese, served with baked potatoes and salad

Vegetarian 10 min. preparation 30-35 minutes • 892 kcal • Cook on day 2



New potatoes



"Hello Patatas" spice mix



Stone-baked baguette



Spring onion



Vegan cream cheese



"Piri-Piri" spice mix



Grated hard cheese



Carrot



Mixed salad



Cream yoghurt



Lime



Avocado



Let's get started

Wash the vegetables.

Basics from your kitchen*

Salt*, pepper*, oil*, olive oil*

Cooking utensils

1 baking tray with baking paper, 1 large bowl, 1 small bowl and 1 vegetable grater

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P	4P
New potatoes	1 x 400 g	1 x 800 g
“Hello Patatas” spice mix	1 x 4 g	2 x 4 g
Stone-baked baguette 15) 16)	1 x 250 g	2 x 250 g
Spring onions	1 x 15-25 g	2 x 15-25 g
Vegan cream cheese 7)	1 x 100 g	1 x 200 g
“Piri-Piri” spice mix	1 x 4 g	2 x 4 g
Grated hard cheese 7) 8)	1 x 20 g	1 x 40 g
Carrots	1 x 100 g	2 x 100 g
Mixed salad	1 x 50 g	1 x 100 g
Cream yoghurt 7)	1 x 75 g	2 x 75 g
Lime	1 x 75 g**	1 x 75 g
Avocado	1 x 144 g	2 x 144 g

**Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

Average nutritional values per

(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 630 g)
Calories	589 kJ/ 141 kcal	3733 kJ/ 892 kcal
Fat	6.18 g	39.16 g
– incl. saturated fats	2.75 g	17.41 g
Carbohydrate	17.04 g	107.98 g
– incl. sugar	2.92 g	18.51 g
Protein	3.68 g	23.31 g
Salt	0.603 g	3.818 g

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

Allergens: 7) Milk (including lactose) **8)** Eggs **15)** Wheat **16)** Barley

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients!)



Bake the potatoes

Preheat the oven to 220 °C top/bottom heat (200 °C fan oven).

Spread the washed potatoes on a baking tray lined with baking paper, leaving some space for the baguette.

Mix the potatoes with 1 tbsp. [2 tbsp.] oil*, “Hello Patatas” spice mix, salt* and pepper*, and bake in the oven for 25-30 min. until the potatoes are soft.



Bake the baguette

Cut the baguette in half crosswise and then lengthwise.

First spread (vegan) cream cheese over the cut sides, then sprinkle with “Hello Piri Piri” and salt*.

Top with hard cheese and white spring onion rings.

Place the baguette halves alongside the potatoes and bake for 10-12 min. until crispy.

Tip: For 4 people it's best to use 2 baking trays.



For the dip

Cut the lime into 6 wedges. In a small bowl, mix the yoghurt with salt*, pepper* and a few drops of lime juice.

Slice the white and green parts of the spring onions into thin rings and keep them separate.



Finish

Cut the avocado in half, remove the stone, take out the flesh and cut it into slices.

Remove the baguette halves from the oven and put some of the salad on the bottom halves.

Put the avocado slices on top, drizzle with a little lime juice and cover with the top halves.



For the salad

In a large bowl, mix the juice of 1 [2] lime wedges, 1 tbsp. [2 tbsp.] olive oil* and 1 tbsp. [2 tbsp.] dip.

Peel the carrots and grate into the large bowl.

Add the mixed salad and green spring onion rings to the large bowl and mix well.



Serve

Serve the sandwiches, the remaining salad and the baked potatoes on plates and enjoy with the remaining dip and lime wedges.

Bon appetit!

Love HelloFresh?

Your friends will surely love it too!
Send them an invite now using the QR code or at www.hellofresh.ch/freunde!



Californian Sandwich ! à l'avocat et cream cheese, pommes de terre et salade

Végétarien Préparation rapide 30 – 35 minutes • 892 kcal • Cuisiner au 2e jour



Pommes de terre grenaille



Mélange d'épices
« Hello Patatas »



Baguette cuite
au four à pierre



Oignon de printemps



Crème fraîche



Mélange d'épices
« Piri-Piri »



Fromage râpé



Carottes



Mélange de salades



Yogourt



Citron vert



Avocat



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

C'est parti

Laver les légumes.

Les bases de votre cuisine *

Sel*, poivre*, huile*, huile d'olive*

Ustensiles de cuisine

1 plaque de four recouverte de papier sulfurisé, 1 saladier, 1 bol et 1 râpe à légumes

Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Pommes de terre grenaille	1 x 400 g	1 x 800 g
Mélange d'épices « Hello Patatas »	1 x 4 g	2 x 4 g
Baguette 15 16)	1 x 250 g	2 x 250 g
Oignon de printemps	1 x 15-25 g	2 x 15-25 g
Crème fraîche 7)	1 x 100 g	1 x 200 g
Mélange d'épices « Piri-Piri »	1 x 4 g	2 x 4 g
Fromage à pâte dure râpé 7 8)	1 x 20 g	1 x 40 g
Carottes	1 x 100 g	2 x 100 g
Assortiment de salade verte	1 x 50 g	1 x 100 g
Yogourt à la crème 7)	1 x 75 g	2 x 75 g
Citron vert	1 x 75 g**	1 x 75 g
Avocat	1 x 144 g	2 x 144 g

**Tenir compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box, de sorte qu'il peut y avoir des restes.

Valeurs nutritionnelles moyennes

pour

(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 630 g)
Valeur calorique	589 kJ/ 141 kcal	3733 kJ/ 892 kcal
Lipides	6,18 g	39,16 g
- dont acides gras saturés	2,75 g	17,41 g
Glucides	17,04 g	107,98 g
- dont sucre	2,92 g	18,51 g
Protéines	3,68 g	23,31 g
Sel	0,603 g	3,818 g

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

Allergènes : 7) lait (comprenant du lactose) **8**) œufs **15**) blé **16**) orge

(vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)



1 Cuire les pommes de terre

Préchauffer le four à 220 °C chaleur supérieure/inférieure (chaleur tournante 200 °C).

Laver les dés de pomme de terre et les répartir sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé (laisser un de place pour la baguette).

Mélanger les pommes de terre avec 1 cs [2 cs] d'huile*, le mélange d'épices « Hello Patatas », du sel* et du poivre* et enfourner pendant 25 à 30 min, jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres.



4 Cuire la baguette

Couper la baguette en deux dans le sens de la largeur, puis en deux dans le sens de la longueur.

Badigeonner d'abord les surfaces intérieures de fromage frais/ crème fraîche, puis saupoudrer de « Hello Piri Piri » et de sel*.

Garnir de fromage à pâte dure et de rondelles blanches d'oignon de printemps.

Placer les moitiés de baguette à côté des pommes de terre et les faire cuire pendant 10 à 12 min jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.

Astuce : Pour 4 personnes, il est conseillé d'utiliser 2 plaques de four.



2 Pour le dip

Couper le citron vert en 6. Dans un bol, mélanger le yogourt avec du sel*, du poivre* et quelques gouttes de jus de citron vert.

Couper les oignons de printemps en fines rondelles en séparant les parties verte et blanche.



3 Pour la salade

Dans un saladier, mélanger le jus d'1 [2] quartier(s) de citron vert, 1 cs [2 cs] d'huile d'olive* et 1 cs [2 cs] de sauce.

Éplucher les carottes et les râper dans le saladier.

Mettre également le mélange de salade et les rondelles vertes d'oignon de printemps dans le grand saladier et bien mélanger.



5 Touche finale

Couper l'avocat en deux, retirer le noyau, extraire la chair et la couper en tranches.

Retirer les moitiés de baguette du four, garnir les moitiés inférieures d'un peu de salade.

Répartir les tranches d'avocat dessus, arroser d'un peu de jus de citron vert et recouvrir avec les moitiés supérieures.



6 Dresser

Dresser les sandwiches, le reste de la salade et les pommes de terre sur des assiettes et les déguster avec le reste de la sauce et le reste des quartiers de citron vert.

Bon appétit !

Vous aimez HelloFresh ?

Je parie que vos amis aussi ! Invitez-les dès maintenant via le QR code ou sur www.hellofresh.ch/freunde !

