

# Californian Sandwich! mit Avocado & Cream Cheese

dazu Drillinge aus dem Ofen und Salat

Vegetarisch 30 – 35 Minuten • 4136 kj/989 kcal • Tag 3 kochen



Drillinge



Gewürzmischung  
„Hello Patatas“



Steinofenbaguette



Frühlingszwiebel



Doppelrahmfrischkäse



Gewürzmischung  
"Hello Piri-Piri"



geriebener Hartkäse



Rüebli



Salatmischung



Naturjoghurt



Limette



Avocado



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

Gut, im Haus zu haben

Salz\*, Pfeffer\*, Öl\*, Olivenöl\*

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

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

## Was Du benötigst

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 1)	1 x 250 g	2 x 250 g
Frühlingszwiebel	1 x 35 g	2 x 35 g
Doppelrahmfrischkäse 5)	1 x 100 g	2 x 100 g
Gewürzmischung „Hello Piri-Piri“ geriebener Hartkäse 2) 5)	0.5 x 4 g**	1 x 4 g
Rüebli	1 x 100 g	2 x 100 g
Salatmischung	1 x 50 g	1 x 100 g
Naturjoghurt 5)	1 x 100 g	1 x 200 g
Limette	1 x 75 g**	1 x 75 g
Avocado	1 x 200 g	2 x 200 g
Öl*, Olivenöl*	Angaben im Text	
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack	

\*Gut im Haus zu haben.

\*\*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. 1.000 g)
Brennwert	601 kJ/144 kcal	4.136 kJ/989 kcal
Fett	6.85 g	47.11 g
– davon ges. Fettsäuren	2.69 g	18.54 g
Kohlenhydrate	15.93 g	109.60 g
– davon Zucker	3.00 g	20.65 g
Eiweiss	4.11 g	28.30 g
Salz	0.557 g	3.833 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 : 1)** Glutenhaltiges Getreide (Weizen) oder daraus hergestellte Erzeugnisse **2)** Eier oder Eierzeugnisse **5)** Milch oder Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose).

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



## Kartoffeln backen

**Kartoffeln** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, dabei Platz für die **Baguettes** 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.



## Baguette backen

**Baguette** quer halbieren, dann der Länge nach aufschneiden.

Die Schnittflächen zuerst mit **Frischkäse** bestreichen, dann mit der Hälfte [dem gesamten] „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:** Verwende 2 Bleche für 4 Personen.



## 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.



## 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.



## 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.



## 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](http://www.hellofresh.ch/freunde) ein!





# Californian Sandwich! with avocado & cream cheese

served with oven-roasted new potatoes and salad

Vegetarian 30-35 minutes • 4.136 kj/989 kcal • Cook on day 3



New potatoes



“Hello Patatas” spice mix



Stone-baked baguette



Spring onion



Double cream cheese



“Hello Piri-Piri” spice mix



Grated hard cheese



Carrot



Mixed salad



Natural yoghurt



Lime



Avocado



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

Good to have at hand

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

# Let's get started

Wash the vegetables.

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

## What you need

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	1 x	250 g	2 x	250 g
Spring onion	1 x	35 g	2 x	35 g
Double cream cheese	1 x	100 g	2 x	100 g
"Hello Piri-Piri" spice mix	0.5 x	4 g**	1 x	4 g
Grated hard cheese	1 x	40 g	2 x	40 g
Carrots	1 x	100 g	2 x	100 g
Mixed salad	1 x	50 g	1 x	100 g
Plain yoghurt	1 x	100 g	1 x	200 g
Lime	1 x	75 g**	1 x	75 g
Avocado	1 x	200 g	2 x	200 g
Oil*, olive oil*	Amounts specified in text			
Salt*, pepper*	According to taste			

\*Good to have at hand.

\*\*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. 1000 g)
Calories	601 kJ/144 kcal	4.136 kJ/989 kcal
Fat	6.85 g	47.11 g
- incl. saturated fats	2.69 g	18.54 g
Carbohydrate	15.93 g	109.60 g
- incl. sugar	3.00 g	20.65 g
Protein	4.11 g	28.30 g
Salt	0.557 g	3.833 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:** 1) Cereals containing gluten (wheat) or products thereof 2) Eggs or egg products 5) Milk or milk products (including lactose).

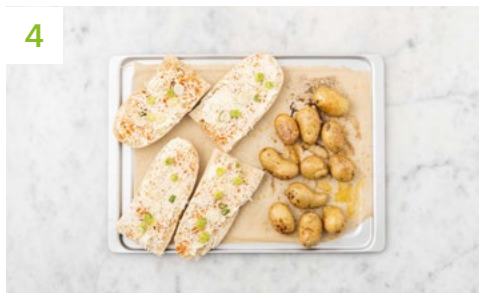
(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients).



## Roast the potatoes

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

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



## Bake the baguette

Cut the baguette in half crosswise and then lengthwise.

Spread the cut sides first with cream cheese, then sprinkle with half [all] the "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:** Use 2 trays the for 4 people.



## For the dip

Cut the lime in 6 wedges.

In a small bowl, mix the yoghurt with salt\*, pepper\* and a few drops of lime juice.

Cut 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, remove the flesh and cut it into slices. Remove the baguette halves from the oven and top the bottom halves with some of the salad.

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



## For the salad

In a large bowl, combine 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

Arrange the sandwiches, the remaining salad and the oven-roasted 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!](http://www.hellofresh.ch/freunde!)





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

Végétarien 30 – 35 minutes • 4.136 kj/989 kcal • Cuisiner au 3e jour

23



Pommes de terre grenaille



Mélange d'épices « Hello Patatas »



Baguette cuite au four à pierre



Oignon de printemps



Fromage frais double-crème



Mélange d'épices « Hello Piri-Piri »



Fromage râpé à pâte dure



Carottes



Mélange de salades



Yogourt nature



Citron vert



Avocat



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

Ingédients à toujours avoir chez soi  
Sel\*, poivre\*, huile\*, huile d'olive\*.

# C'est parti

Laver les légumes.

Préchauffer le four à 220 °C (200 °C pour un four à chaleur tournante).

## Ce dont vous avez besoin

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

## Ingrédients pour 2 | 4 personnes

	2 portions	4 portions
Petites pommes de terre	1 x 400 g	1 x 800 g
Mélange d'épices « Hello Patatas »	1 x 4 g	2 x 4 g
Baguette cuite sur pierre 1)	1 x 250 g	2 x 250 g
Oignons de printemps	1 x 35 g	2 x 35 g
Fromage frais double crème 5)	1 x 100 g	2 x 100 g
Mélange d'épices « Hello Piri-Piri »	0.5 x 4 g **	1 x 4 g
Fromage à pâte dure râpé 2) 5)	1 x 40 g	2 x 40 g
Carottes	1 x 100 g	2 x 100 g
Salade mélangée	1 x 50 g	1 x 100 g
Yogourt nature 5)	1 x 100 g	1 x 200 g
Citron vert	1 x 75 g **	1 x 75 g
Avocat	1 x 200 g	2 x 200 g
Huile*, huile d'olive*	Détails dans le texte	
Sel*, poivre*	selon les goûts	

\*Ingrédients à toujours avoir chez soi.

\*\*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. 1.000 g)
Valeur calorique	601 kJ/144 kcal	4.136 kJ/989 kcal
Lipides	6.85 g	47.11 g
- dont acides gras saturés	2.69 g	18.54 g
Glucides	15.93 g	109.60 g
- dont sucre	3.00 g	20.65 g
Protéines	4.11 g	28.30 g
Sel	0.557 g	3.833 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 : 1)** céréales contenant du gluten (blé) ou produits à base de céréales contenant du gluten **2)** œufs ou produits à base d'œufs **5)** lait ou produits laitiers (y compris le lactose)

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



## 1 Cuire les pommes de terre

Répartir les dés de pomme de terre sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé (laisser un de place pour le poisson).

Mélanger les pommes de terre avec 1 cs [2 cs] d'huile\*, le mélange d'épices « Hello Patatas », du sel\* et du poivre\* et faire cuire au four 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.

Tartinier d'abord les surfaces coupées de fromage frais, puis saupoudrer de la moitié [de la totalité] 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 :** Utilisez 2 plaques pour 4 personnes.



## 2 Pour le dip

Couper le citron vert en 6.

Dans un petit bol, mélanger le yaourt 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.



## 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.



## 3 Pour la salade

Dans un grand bol, mélanger le jus d'un [2] quartier 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 grand saladier.

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



## 6 Dresser

Dresser les sandwiches, le reste de la salade et les pommes de terre au four 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](http://www.hellofresh.ch/freunde) !

