



Cheese Melt! Champignon-Ofensandwich

dazu grüner Salat und gebackene Drillinge

Vegetarisch Family Wenig Vorbereitung 30 – 40 Minuten • 920 kcal • Tag 3 kochen

30



Salatherz (Romana)



Steinofenbaguette



braune Champignons



Doppelrahmfrischkäse



geriebener Gouda



Worcester Sauce



Gewürzmischung "Hello Paprika"



vorw. festk. Kartoffeln



Mayonnaise



Knoblauchzehe



Naturjoghurt



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten

Salz*, Pfeffer*, Öl*, Weissweinessig*

Kochutensilien

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

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Salatherz (Romana)	1 x 170 g	2 x 170 g
Steinofenbaguette (15) 16)	1 x 250 g	2 x 250 g
braune Champignons	1 x 150 g	2 x 300 g
Doppelrahmfrischkäse (7)	1 x 100 g	1 x 200 g
geriebener Gouda (7)	1 x 50 g	1 x 100 g
Worcester Sauce	1 x 8 ml	2 x 8 ml
Gewürzmischung "Hello Paprika"	1 x 2 g	1 x 4 g
vorw. festk. Kartoffeln	1 x 400 g	1 x 800 g
Mayonnaise (8) 9)	2 x 17 ml	4 x 17 ml
Knoblauchzehe	1 x 4 g	2 x 4 g
Naturjoghurt (7)	1 x 75 g	2 x 75 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	627 kJ/ 150 kcal	3849 kJ/ 920 kcal
Fett	6,86 g	42,15 g
- davon ges. Fettsäuren	2,78 g	17,09 g
Kohlenhydrate	16,77 g	102,96 g
- davon Zucker	2,23 g	13,68 g
Eiweiss	4,81 g	29,53 g
Salz	0,606 g	3,721 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 16) Gerste

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



Kartoffeln backen

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

Gewaschene **Kartoffeln** halbieren und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.

Mit 1 EL [2 EL] **Öl*** beträufeln, **salzen*** und im vorgeheizten Ofen für 30 Min. goldbraun backen, bis sie innen weich sind.

Knoblauch abziehen und für 10 Min. mit auf das Backblech geben.



Kleine Vorbereitung

Champignons halbieren oder vierteln.

Salatherz längs halbieren, Strunk entfernen und die Hälften in mundgerechte Streifen schneiden. Nach 10 Min. den **Knoblauch** wieder aus dem Ofen nehmen.



Für das Sandwich

In einer grossen Schüssel **Champignons**, **Doppelrahmfrischkäse**, **Gewürzmischung „Hello Paprika“**, **Gouda** und die Hälfte der **Worcester Sauce** miteinander vermengen.

Baguette waagrecht aufschneiden und beide Hälften mit der **Käse-Pilz-Mischung** belegen.

Die **Baguette-Hälften** danach für 15 – 18 Min im Ofen knusprig aufbacken, bis der **Käse** zerlaufen und leicht gebräunt ist.



Für den Dip

In einer kleinen Schüssel **Naturjoghurt**, **Mayonnaise** und restliche **Worcester Sauce** miteinander vermengen.

Knoblauch dazu pressen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Für den Salat

In einer grossen Schüssel **Salat** mit 2 EL [4 EL] **Joghurt-Dip** und 1 TL [2 TL] **Essig*** vermengen.

Tipp: Du kannst auch wieder die Schüssel aus Schritt 3 benutzen.



Anrichten

Baguette portionieren.

Salat, **Sandwiches**, **Kartoffeln** und **Dip** auf Tellern anrichten und geniessen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

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





Cheese melt! Baked mushroom sandwich

served with green salad and baked new potatoes

Vegetarian **Family** Not much preparation 30-40 minutes • 920 kcal • Cook on day 3

30



Romaine lettuce heart



Stone-baked baguette



Brown mushrooms



Double cream cheese



Grated gouda



Worcester sauce



“Hello Paprika” spice mix



Mainly waxy potatoes



Mayonnaise



Garlic clove



Plain yoghurt

 **Natürlicher Geschmack**

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

Let's get started

Wash the vegetables.

Basic ingredients

Salt*, pepper*, oil*, white wine vinegar*.

Cooking utensils

1 baking tray with baking paper, 1 small bowl, 1 garlic press and 1 large bowl

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
Romaine lettuce heart	1 x	170 g	2 x	170 g
Stone-baked baguette 15) 16)	1 x	250 g	2 x	250 g
Brown mushrooms	1 x	150 g	2 x	300 g
Double cream cheese 7)	1 x	100 g	1 x	200 g
Grated gouda 7)	1 x	50 g	1 x	100 g
Worcester sauce	1 x	8 ml	2 x	8 ml
Spice mix "Hello Paprika"	1 x	2 g	1 x	4 g
Mainly waxy potatoes	1 x	400 g	1 x	800 g
Mayonnaise 8) 9)	2 x	17 ml	4 x	17 ml
Garlic clove	1 x	4 g	2 x	4 g
Plain yoghurt 7)	1 x	75 g	2 x	75 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. 680 g)
Calories	627 kJ/ 150 kcal	3.849 kJ/ 920 kcal
Fat	6.86 g	42.15 g
- incl. saturated fats	2.78 g	17.09 g
Carbohydrate	16.77 g	102.96 g
- incl. sugar	2.23 g	13.68 g
Protein	4.81 g	29.53 g
Salt	0.606 g	3.721 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 **9)** Mustard **15)** Wheat **16)** Barley.

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



Roast the potatoes

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

Halve the potatoes and spread them on a baking tray lined with baking paper. Drizzle with 1 tbsp. [2 tbsp.] oil*, season with salt* and bake in a preheated oven for 30 min. until the potatoes are golden brown and soft inside.

Peel the garlic and place on the baking tray for 10 min.



Get prepped

Cut the mushrooms into halves or quarters.

Cut the lettuce hearts in half lengthwise, remove stalk and cut halves into bite-sized strips. After 10 min., remove garlic from oven again.



For the sandwich

Mix the mushrooms, double cream cheese, "Hello Paprika" spice mix, gouda and half of the Worcester sauce together in a large bowl.

Slice the baguette horizontally and top both halves with the cheese and mushroom mix.

Then bake the baguette halves in the oven for 15-18 min. until they are crispy and the cheese is melted and lightly browned.



For the dip

Mix the plain yoghurt, mayonnaise and remaining Worcester sauce together in a small bowl.

Press garlic into the same bowl and season with salt* and pepper*.



For the salad

Mix the lettuce, 2 tbsp [4 tbsp] yoghurt dip and 1 tsp [2 tsp] vinegar* together in a large bowl.

Tip: You can also use the bowl from step 3 again.



Serve

Apportion baguette.

Arrange salad, sandwiches, potatoes and dip onto plates and enjoy.

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!





Cheese Melt ! Sandwich aux champignons au four accompagné d'une salade verte et de pommes de terre grenailles cuites au four

Végétarien • Famille • Préparation rapide 30 – 40 minutes • 920 kcal • Cuisiner au 3e jour

30



Laitue romaine



Baguette cuite au four à pierre



Champignons bruns



Fromage frais double crème



Gouda râpé



Sauce Worcester



Mélange d'épices « Hello Paprika »



Pommes de terre à chair ferme



Mayonnaise



Gousse d'ail



Yogourt nature



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

C'est parti

Laver les légumes.

Ingrédients de base

sel*, poivre*, huile*, vinaigre de vin blanc*

Ustensiles de cuisine

1 plaque de four avec du papier de cuisson, 1 petit bol, 1 presse-ail et 1 grands saladiers

Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Salade (romaine)	1 x 170 g	2 x 170 g
Baguette 15 16	1 x 250 g	2 x 250 g
Champignons bruns	1 x 150 g	2 x 300 g
Fromage frais double crème 7	1 x 100 g	1 x 200 g
Gouda râpé 7	1 x 50 g	1 x 100 g
Sauce Worcester	1 x 8 ml	2 x 8 ml
Mélange d'épices « Hello Paprika »	1 x 2 g	1 x 4 g
Pommes de terre à chair ferme	1 x 400 g	1 x 800 g
Mayonnaise 8 9	2 x 17 ml	4 x 17 ml
Gousse d'ail	1 x 4 g	2 x 4 g
Yogourt nature 7	1 x 75 g	2 x 75 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. 610 g)
Valeur calorique	627 kJ/ 150 kcal	3.849 kJ/ 920 kcal
Lipides	6.86 g	42.15 g
- dont acides gras saturés	2.78 g	17.09 g
Glucides	16.77 g	102.96 g
- dont sucre	2.23 g	13.68 g
Protéines	4.81 g	29.53 g
Sel	0.606 g	3.721 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 **9** moutarde **15** blé **16** orge

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



Cuire les pommes de terre

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

Laver les pommes de terre, les couper en deux et répartir sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Arroser avec 1 cs [2 cs] d'huile*, saler* et faire dorer 30 min au four préchauffé jusqu'à ce qu'elles soient tendres à l'intérieur.

Peler la gousse d'ail et la mettre sur la plaque de four durant 10 minutes.



Petite préparation

Couper les champignons en deux ou en quatre.

Couper la salade en deux dans le sens de la longueur, retirer le trognon et couper les moitiés en lanières de la taille d'une bouchée. Après 10 minutes, sortir l'ail du four.



Pour le sandwich

Dans un grand saladier, mélanger les champignons, le fromage frais double-crème, le mélange d'épices « Hello Paprika », le gouda et la moitié de la sauce Worcester.

Couper la baguette dans la longueur et garnir les deux moitiés avec le mélange de fromage et de champignons.

Cuire ensuite les moitiés de baguette au four 15 à 18 min jusqu'à ce que le fromage soit fondu et légèrement doré.



Pour le dip

Dans un petit bol, mélanger le yogourt, la mayonnaise et le reste de la sauce Worcester.

Presser l'ail, saler* et poivrer*.



Pour la salade

Dans un grand saladier, mélanger la salade avec 2 cs [4 cs] de dip au yogourt et 1 cc [2 cc] de vinaigre*.

Astuce : Tu peux aussi utiliser à nouveau le saladier de l'étape 3.



Dresser

Couper la baguette en portions.

Disposer la salade, les sandwichs, les pommes de terre et le dip sur des assiettes et déguster.

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 !

