

# Cheese Melt! Champignon-Ofensandwich

dazu grüner Salat und gebackene Drillinge

Vegetarisch Family 10 Min. Vorbereitung 30 – 40 Minuten • 886 kcal • Tag 3 kochen



Steinofenbaguette



braune Champignons



vorw. festk. Kartoffeln



Frischecreme



Reibkäse



Salatherz (Romana)



Worcester Sauce



Gewürzmischung  
"Hello Paprika"



Mayonnaise



Knoblauchzehe



Naturjoghurt



# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Salz\*, Pfeffer\*, Öl\*, Weissweinessig\*

## Kochutensilien

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

## Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Steinofenbaguette <b>15</b> <b>16</b>	1 x 250 g	2 x 250 g
braune Champignons	1 x 150 g	1 x 300 g
vorw. festk. Kartoffeln	1 x 400 g	1 x 800 g
Frischcreme <b>7</b>	1 x 100 g	1 x 200 g
Reibkäse <b>7</b>	1 x 50 g	1 x 100 g
Salatherz (Romana)	1 x 170 g	2 x 170 g
Worcester Sauce	1 x 8 ml	2 x 8 ml
Gewürzmischung "Hello Paprika"	1 x 2 g	1 x 4 g
Mayonnaise <b>8</b> <b>9</b>	2 x 17 ml	4 x 17 ml
Knoblauchzehe	1 x 4 g	2 x 4 g
Naturjoghurt <b>7</b>	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	604 kJ/ 144 kcal	3708 kJ/ 886 kcal
Fett	6.23 g	38.23 g
– davon ges. Fettsäuren	1.86 g	11.39 g
Kohlenhydrate	16.72 g	102.66 g
– davon Zucker	2.16 g	13.28 g
Eiweiss	4.79 g	29.38 g
Salz	0.580 g	3.564 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!)



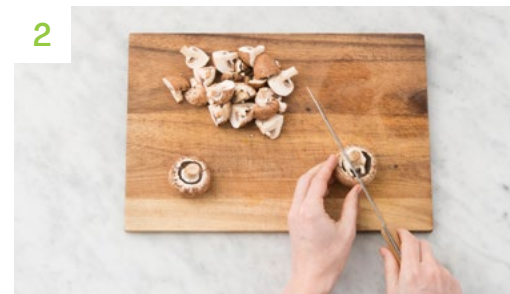
## 1 Kartoffeln backen

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.



## 2 Kleine Vorbereitung

**Champignons** vierteln oder grob hacken.

**Romanasalat** in 2 cm Streifen schneiden.

Nach 10 Min. den **Knoblauch** wieder aus dem Ofen nehmen.



## 3 Für das Sandwich

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

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

**Baguettehälften** neben die **Kartoffeln** oder auf ein zweites Backblech geben und 15 – 18 Min. im Ofen knusprig aufbacken, bis der **Käse** zerlaufen und leicht gebräunt ist.



## 4 Für den Dip

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

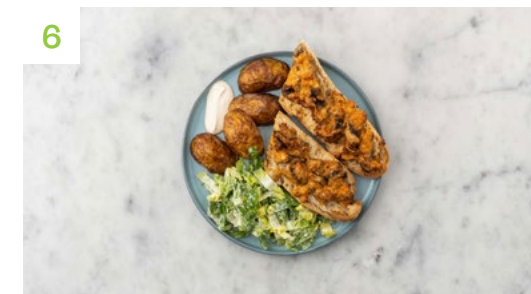
**Knoblauch** dazu pressen und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 5 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.



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



# Cheese melt! Baked mushroom sandwich

with lettuce and baked new potatoes

Vegetarian Family 10 minutes preparation 30–40 minutes • 886 kcal • Cook on day 3



Stone-baked baguette



Brown mushrooms



Mainly waxy potatoes



Vegan cream cheese



Grated cheese



Romaine lettuce heart



Worcester Sauce



"Hello Paprika" spice mix



Mayonnaise



Garlic clove



Plain yoghurt



# Let's get started

Wash the vegetables.

## Basics from your kitchen\*

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	
Stone-baked baguette <b>15) 16)</b>	1 x	250 g	2 x	250 g
Brown mushrooms	1 x	150 g	1 x	300 g
Mainly waxy potatoes	1 x	400 g	1 x	800 g
Vegan cream cheese <b>7)</b>	1 x	100 g	1 x	200 g
Grated cheese <b>7)</b>	1 x	50 g	1 x	100 g
Romaine lettuce heart	1 x	170 g	2 x	170 g
Worcester sauce	1 x	8 ml	2 x	8 ml
"Hello Paprika" spice mix	1 x	2 g	1 x	4 g
Mayonnaise <b>8) 9)</b>	2 x	17 ml	4 x	17 ml
Garlic clove	1 x	4 g	2 x	4 g
Plain yoghurt <b>7)</b>	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. 610 g)
Calories	604 kJ/ 144 kcal	3708 kJ/ 886 kcal
Fat	6.23 g	38.23 g
- of which saturated fat	1.86 g	11.39 g
Carbohydrate	16.72 g	102.66 g
- of which sugar	2.16 g	13.28 g
Protein	4.79 g	29.38 g
Salt	0.580 g	3.564 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!)



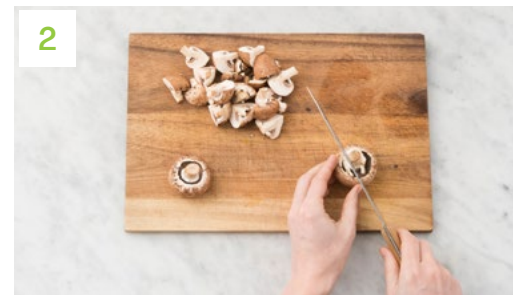
## Bake the potatoes

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

Halve the washed 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 mins until the potatoes are golden brown and soft inside.

Peel the garlic and put it on the baking tray for 10 mins.



## Get prepped

Quarter or coarsely chop the mushrooms.

Cut the romaine lettuce into 2 cm strips.

After 10 mins, remove the garlic from oven again.



## For the sandwich

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

Slice the baguette horizontally and spread the cheese-and-mushroom mix on both halves.

Place the baguette halves next to the potatoes or on a second baking sheet and bake for 15–18 mins until the cheese melts and is slightly browned.



## For the dip

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

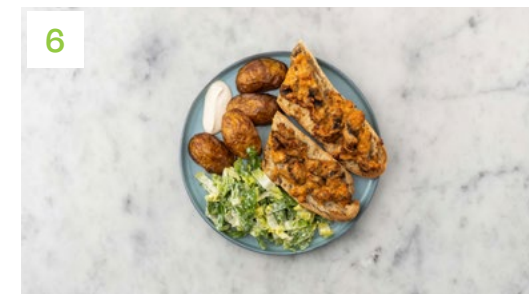
Press the garlic into it and season with salt\* and pepper\*.



## For the salad

In a large bowl, mix the lettuce, 2 tbsp. [4 tbsp.] yoghurt dip and 1 tsp. [2 tsp.] vinegar\*.

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



## Serve

Apportion the baguette.

Arrange the lettuce, sandwiches, potatoes and dip on 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](http://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 en 10 min 30 – 40 minutes • 886 kcal • Cuisiner au 3e jour

30



Baguette cuite au four à pierre



Champignons bruns



Pommes de terre à chair ferme



Crème fraîche



Fromage râpé



Cœur de laitue romaine



Sauce Worcester



Mélange d'épices « Hello Paprika »



Mayonnaise



Gousse d'ail



Yogourt nature

# C'est parti

Laver les légumes.

## Basiques dans votre cuisine\*

Sel\*, poivre\*, huile\*, vinaigre de vin blanc\*

## Ustensiles de cuisine

1 plaque de four recouverte de papier sulfurisé, 1 bol, 1 presse-ail et 1 saladier

## Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	4 portions
Baguette <b>15</b> <b>16</b>	1 x 250 g	2 x 250 g
Champignons bruns	1 x 150 g	1 x 300 g
Pommes de terre à chair ferme	1 x 400 g	1 x 800 g
Crème fraîche <b>7</b>	1 x 100 g	1 x 200 g
Fromage râpé <b>7</b>	1 x 50 g	1 x 100 g
Cœur de laitue romaine	1 x 170 g	2 x 170 g
Sauce Worcester	1 x 8 ml	2 x 8 ml
Mélange d'épices « Hello Paprika »	1 x 2 g	1 x 4 g
Mayonnaise <b>8</b> <b>9</b>	2 x 17 ml	4 x 17 ml
Gousse d'ail	1 x 4 g	2 x 4 g
Yogourt nature <b>7</b>	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	604 kJ/ 144 kcal	3708 kJ/ 886 kcal
Lipides	6,23 g	38,23 g
- dont acides gras saturés	1,86 g	11,39 g
Glucides	16,72 g	102,66 g
- dont sucre	2,16 g	13,28 g
Protéines	4,79 g	29,38 g
Sel	0,580 g	3,564 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** seigle

(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 supérieure/inférieure (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.

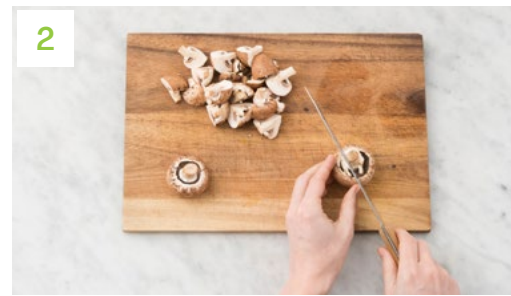
Peler la gousse d'ail et la mettre sur la plaque de four durant 10 minutes.



### Pour le dip

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

Presser l'ail, saler\* et poivrer\*.



### Petite préparation

Couper les champignons en quatre ou les hacher grossièrement.

Couper la laitue romaine en lanières de 2 cm.

Après 10 minutes, sortir l'ail du four.



### Pour la salade

Dans un saladier, mélange la salade avec 2 cs [4 cs] de trempette au yogourt et 1 cc [2 cc] de vinaigre\*.

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

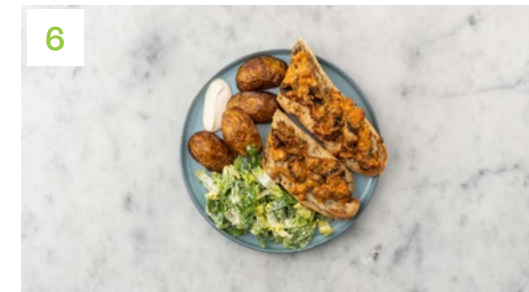


### Pour le sandwich

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

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

Placer les moitiés de baguette à côté des pommes de terre ou sur une deuxième plaque de cuisson et les faire cuire au four pendant 15 à 18 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu et légèrement doré.



### Dresser

Couper la baguette en portions.

Disposer la salade, les sandwiches, les pommes de terre et le dip dans les 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](http://www.hellofresh.ch/freunde) !

