

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

Vegetarisch **10 Min. Vorbereitung** 30 – 40 Minuten • 988 kcal • Tag 3 kochen



Kartoffeln (Drillinge)



Avocado



Steinofenbaguette



Gewürzmischung „Hello Piri-Piri“



Gewürzmischung „Hello Patatas“



Karotte



Blattsalatsmischung



Frühlingszwiebel



Frischecreme



Hartkäse ital. Art, gerieben



Sahnejoghurt



Limette, gewachst



Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Pfeffer*, Salz*, Öl*, Olivenöl*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 Gemüseschäler, 1 große Schüssel, 1 kleine Schüssel und 1 Gemüsereibe

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Kartoffeln (Drillinge)	600 g	800 g	1000 g
Avocado KE PE MA CO TZ ZA MX CL IL ES	1	2	2
Steinofenbaguette 13 15 16	250 g	375 g**	500 g
Gewürzmischung „Hello Piri-Piri“	4 g	6 g	8 g
Gewürzmischung „Hello Patatas“	4 g	6 g	8 g
Karotte DE	1	2	2
Blattsalatsmischung	50 g	75 g	100 g
Frühlingszwiebel DE NL MA EG	1	2	2
Frischecreme 7	100 g	150 g	200 g
Hartkäse ital. Art, gerieben 7 8	20 g	40 g	40 g
Sahnejoghurt 7	75 g	100 g	150 g
Limette, gewachst BR MX PE VN CO GT	1	1	1

**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. 740 g)
Brennwert	560 kJ/134 kcal	4133 kJ/988 kcal
Fett	5,6 g	41,5 g
– davon ges. Fettsäuren	2,2 g	16,3 g
Kohlenhydrate	17,1 g	125,9 g
– davon Zucker	2,6 g	19,2 g
Eiweiß	3,5 g	25,9 g
Salz	0,53 g	3,93 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 **13** Glutenhaltiges Getreide **15** Weizen **16** Gerste

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **KE:** Kenia **PE:** Peru **MA:** Marokko **CO:** Kolumbien **TZ:** Tansania **ZA:** Südafrika **MX:** Mexiko **CL:** Chile **IL:** Israel **ES:** Spanien **NL:** Niederlande **EG:** Ägypten **BR:** Brasilien **VN:** Vietnam **GT:** Guatemala



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 „Hello Patatas“, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, **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 **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 3 und 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 **Frühlingszwiebel** getrennt voneinander in feine Ringe schneiden.



5 Fertigstellen

Avocado halbieren, entkernen und das **Fruchtfleisch** 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 [1,5 | 2] **Limettenspalte**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl*** und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Dip** verrühren.

Karotte 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 restlichem **Dip** und restlichen **Limettenspalten** genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

