



V: Chorizo-Sandwich

dazu gebackene Süßkartoffeln mit Ahornsirup



ca. 35min



3-4 Personen

Dieses offene Sandwich schreibt Geschichte, zumindest in deinen Koch-Memoiren! Knuspriges Baguettebrötchen belegt mit frischer Tomate, einer neckischen Lage Goudakäse, deftiger Chorizo und darauf: sauer eingelegte Gurken. Gut soweit? Na, dann warte nur, bis die cremige BBQ-Sauce und noch eine schmelzende Schicht Käse ins Spiel kommen ... So! Lecker!

- 2 Päckchen Ahornsirup
- 4 Süßkartoffeln
- 1 große Gurke
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Baguettebrötchen ¹
- 2 Päckchen BBQ-Sauce ^{9,10}
- 3 Tomaten
- 100g junger Gouda, gerieben ⁷
- 200g Chorizo, gewürfelt ⁷

- 4EL Mayonnaise ³
- 4EL Butter ⁷
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Essig

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- kleiner Topf

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1053kcal, Fett 47.5g,
Kohlenhydrate 120.9g, Eiweiß 32.0g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Ahornsirup** mit 4EL Butter und 1TL Salz in einem kleinen Topf oder in der Mikrowelle bei niedriger Hitze schmelzen lassen. Die **Süßkartoffeln samt Schale** in 1–2cm dicke Scheiben schneiden.



Die **Brötchen** aufschneiden. Die **BBQ-Sauce** mit 4EL Mayonnaise verrühren und die **Brötchen** gleichmäßig damit bestreichen. Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden. Die **Gurken** abgießen. Je **1EL Käse** über die **Brötchen** streuen, dann die **weißen Lauchzwiebelringe**, die **Tomaten**, die **Chorizo** und ein paar **Gurken** darauf verteilen. Mit dem **restlichen Käse** bestreuen.



Die **Süßkartoffeln** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und mit dem **Ahornsirupmix** vermengen. Die **Süßkartoffeln** ca. 10Min. im Ofen backen, dann wenden, die Hitze auf 220°C (200°C Umluft) reduzieren und die **Süßkartoffeln** erneut ca. 10Min. backen, bis sie leicht gebräunt und gar sind.



Die **Süßkartoffeln** aus dem Ofen nehmen. Die **Sandwiches** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und 3-4Min. im Ofen backen, bis der **Käse** geschmolzen ist.



Die **Gurke** längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. 6EL hellen Essig, 1EL Zucker und 1TL Salz verrühren, bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben, dann mit den **Gurken** vermengen. Die **Lauchzwiebeln** in grobe Ringe schneiden, die **grünen Lauchzwiebelringe** für die Garnitur beiseitelegen.



Die **Süßkartoffeln** mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den **grünen Lauchzwiebelringen** bestreuen. Die **Sandwiches** und die **Süßkartoffeln** auf Teller verteilen und mit den **restlichen Gurken** servieren.