



V: Chorizo-Sandwich

dazu gebackene Süßkartoffeln mit Ahornsirup



ca. 35min



2 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!

Was du von uns bekommst

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

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise ³
- 2EL Butter ⁷
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- kleiner Topf

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sellerie (9), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1146kcal, Fett 54.8g, Kohlenhydrate 121.9g, Eiweiß 38.1g



1. Süßkartoffeln schneiden

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Den **Ahornsirup** mit 2EL Butter und ½TL Salz in einem kleinen Topf oder in der Mikrowelle bei niedriger Hitze schmelzen lassen. Die **Süßkartoffeln samt Schale** in 1-2cm dicke Scheiben schneiden.



2. Süßkartoffeln backen

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.



3. Gurke einlegen

Die **Gurke** längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden. 3EL hellen Essig, 1TL Zucker und ½TL Salz verrühren, bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben, dann mit den **Gurken** vermengen. Die **Lauchzwiebel** in grobe Ringe schneiden, die **grünen Lauchzwiebelringe** für die Garnitur beiseitelegen.



4. Sandwiches belegen

Die **Brötchen** aufschneiden. Die **BBQ-Sauce** mit 2EL 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.



5. Sandwiches backen

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.



6. Süßkartoffeln verfeinern

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.