



## Champignon-Chicorée-Baguette mit Käse

verfeinert mit Trüffelöl und Rucola



ca. 20min



3-4 Personen

Das Baguette, das ist so nett! Und wir machen es uns jetzt so richtig nett, denn dieses Baguette hat es in bzw. auf sich: Mal ganz abgesehen vom feinen Trüffelöl im Dip gibt es würzigen Rucola, kräftigen Käse und gerösteten Sesam - die namensgebenden Champignons und Chicorée sind natürlich auch dabei. Getrocknete Tomaten spielen zwar nur eine Nebenrolle, aber die besonders gut. Insgesamt eine sehr überzeugende Vorstellung!

### Was du von uns bekommst

- 500g Champignons
- 2 Vollkornbaguettebrötchen <sup>2,4</sup>
- 2 Stückchen Hartkäse <sup>1,3</sup>
- 2 Pck. getrocknete Tomaten
- 2 Chicorée
- 1 Pck. Trüffelöl
- 100g Rucola
- 1 Pck. Sesam <sup>4</sup>

### Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise <sup>1</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

### Küchenutensilien

- Backofen
- große Pfanne
- Sparschäler

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

### Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Sesamsamen (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

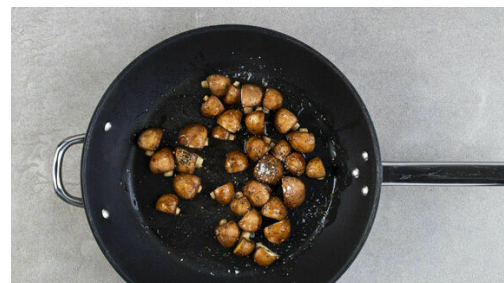
### Nährwertangaben pro Portion

Energie 558kcal, Fett 37.9g, Kohlenhydrate 41.2g, Eiweiß 18.0g



**1. Pilze schneiden**

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Pilze** ggf. säubern und je nach Größe vierteln oder achteln.



**2. Pilze braten**

Die **Pilze** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze 4-5Min. ohne Rühren scharf anbraten. Mit 1 Prise Salz würzen und bei mittlerer Hitze 2-3Min. weiter braten, bis das ausgetretene Wasser verdunstet ist. Die **Pilze** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



**3. Brötchen aufbacken**

Die **Brötchen** auf einem Backrost 4-5Min. im Ofen aufbacken, anschließend etwas abkühlen lassen. Den **Käse** mit einem Sparschäler in breite Streifen schneiden. Die **getrockneten Tomaten** in kleine Stücke schneiden.



**4. Chicorée verfeinern**

Den **Chicorée** längs halbieren, dann der Länge nach in feine Streifen schneiden. 2EL Olivenöl mit 1EL Essig sowie je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer verrühren und den **Chicorée** untermengen.



**5. Trüffelmayo zubereiten**

Das **Trüffelöl** mit 4EL Mayonnaise, 1EL Wasser und 1 Prise Salz verrühren.



**6. Brötchen belegen**

Die **Brötchen** aufschneiden, mit der **½ der Trüffelmayo** bestreichen und jeweils mit etwas **Rucola** und **Chicorée**, dem **Käse**, den **Pilzen** und dem **Sesam** belegen. Die **getrockneten Tomaten** mit dem **übrigen Rucola** und **Chicorée**, 1EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Die **Baguettes** mit der **übrigen Trüffelmayo** und dem **Salat** servieren.