



Champignon-Chicorée-Baguette mit Käse

verfeinert mit Trüffelöl und Rucola



ca. 20min



4 Portionen

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 ^{2,4}
- 2 Stückchen Hartkäse ^{1,3}
- 2 Pck. getrocknete Tomaten
- 2 Chicorée
- 1 Pck. Trüffelöl
- 100g Rucola
- 1 Pck. Sesam ⁴

Was du zu Hause benötigst

- 4EL Mayonnaise ¹
- 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.

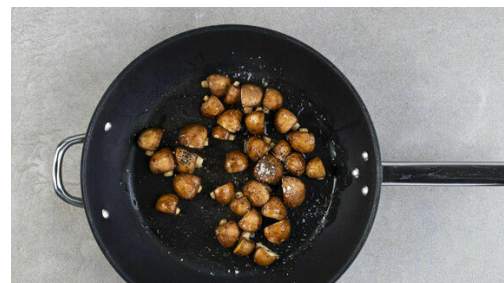
Nährwertangaben pro Portion

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.