



## Champignon-Chicorée-Baguette mit Käse

verfeinert mit Trüffelöl und Rucola



ca. 20min



2 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

- 250g Champignons
- 1 Vollkornbaguettebrötchen <sup>2,4</sup>
- 1 Stückchen Hartkäse <sup>1,3</sup>
- 1 Pck. getrocknete Tomaten
- 1 Chicorée
- 1 Pck. Trüffelöl
- 50g Rucola
- 1 Pck. Sesam <sup>4</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL 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 590kcal, Fett 41.1g, Kohlenhydrate 41.4g, Eiweiß 18.6g



### 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 1EL 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

Das **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. 1EL Olivenöl mit ½EL Essig sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren und den **Chicorée** untermengen.



### 5. Trüffelmayo zubereiten

**1TL Trüffelöl** mit 2EL Mayonnaise, 1-2TL Wasser und 1 Prise Salz verrühren. **Tipp:** Wer mag, kann die Mayonnaise mit noch mehr **Trüffelöl** verfeinern.



### 6. Brötchen belegen

Das **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**, ½EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Die **Baguettes** mit der **übrigen Trüffelmayo** und dem **Salat** servieren.