



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^{2,4}
- 1 Stückchen Hartkäse^{1,3}
- 1 Pck. getrocknete Tomaten
- 1 Chicorée
- 1 Pck. Trüffelöl
- 50g Rucola
- 1 Pck. Sesam⁴

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise¹
- 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 $\frac{1}{2}$ EL 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 $\frac{1}{2}$ 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**, $\frac{1}{2}$ EL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Die **Baguettes** mit der **übrigen Trüffelmayo** und dem **Salat** servieren.