



RS Sandwich mit Schweinswurst & Spiegelei

dazu Avocado-Coleslaw & Mango-Shake



40-50min



2 Portionen

Hier kommt ein Monster-Frühstück für echte Genießer: Ein großzügig belegtes Sandwich mit herzhaften Schweinswurst-Pattys, Spiegelei und pikantem Sriracha-Mayo wird von einem cremigen Avocado-Coleslaw mit feinem Spinat begleitet. Dieses Ensemble der Extraklasse verfeinerst du mit Dill und Schnittlauch. Das ist aber noch nicht alles: Es gibt noch einen fruchtig-süßen Mango-Shake dazu. Da kann dann auch der Osterhase mitessen!

Was du von uns bekommst

- 1 Mango
- 1 Pck. Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 1 Pck. Ahornsirup
- 1 Becher Joghurt³
- 2 Schweinswürste
- 1 Pck. Sriracha-Sauce
- 50g Panko-Paniermehl²
- 1 Pck. hawaiianische Gewürzmischung⁵
- 1 Pck. geröstetes Sesamöl⁵
- 200g geschnittener Weißkohl
- 2 Burgerbrötchen²
- 2 Bio-Eier¹
- 10g Schnittlauch & Dill
- 1 Avocado
- 100g Babyspinat (ungewaschen)

Was du zu Hause benötigst

- 80ml Milch³
- 2EL Weizenmehl²
- 3EL Mayonnaise¹
- ½EL Senf⁴
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- 2 mittelgroße Pfannen
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenwaage
- Messbecher
- Sparschäler

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4),



1. Shake pürieren

Die **Mango** schälen, dann das **Fruchtfleisch** möglichst dicht am Stein abschneiden und in Würfel schneiden. Ca. 10Min. in den Tiefkühler geben. Die gekühlte **Mango** mit 60ml Milch, **1 kräftigen Prise Ras el-Hanout** und **15g Ahornsirup** glatt pürieren. Den **Joghurt** ca. 15Sek. untermixen. Je nach gewünschter Konsistenz ggf. mehr Milch hinzugeben. Bis zum Servieren gekühlt aufbewahren.



2. Pattys vorbereiten

Die **Würste** von der Pelle befreien und mit dem **restlichen Ahornsirup**, der **½ der Sriracha-Sauce** und 1 Prise Salz vermengen, dann zu **2 ca. 1cm dicken Pattys** formen. Auf drei tiefen Tellern 2EL Mehl, 20ml Milch und die **½ des Panko-Paniermehls** bereitstellen. Die **Pattys** der Reihe nach im Mehl, in der Milch und im **Paniermehl** wenden.



3. Coleslaw zubereiten

Für den **Salat** in einer großen Schüssel 3EL Mayonaise mit der **restlichen Sriracha-Sauce** verrühren. Die **½ der Sriracha-Mayo** herausnehmen und in einem kleinen Schälchen beiseitestellen. Die **restliche Sriracha-Mayo** mit der **hawaiianischen Gewürzmischung**, **½EL Senf**, **1TL hellem Essig** und dem **Sesamöl** verrühren, dann den **Weißkohl** untermengen.



4. Pattys braten

Die **Brötchen** aufschneiden und in einer mittelgroßen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze mit der Schnittfläche nach unten in 2-3Min. goldbraun anrösten, dann beiseitestellen. Die **Pattys** in der Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis niedriger Hitze auf jeder Seite 8-10Min. braten, bis sie appetitlich gebräunt und gar sind. Auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen und warm halten.



5. Eier braten

In einer zweiten Pfanne 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Eier** aufbrechen, in die Pfanne gleiten lassen und in 3-4Min. zu **Spiegeleieren** braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den **Schnittlauch** in kleine Röllchen schneiden. Die **Avocado** halbieren, entkernen und in der Schale kreuzweise einschneiden. Dann das **Fruchtfleisch** mit einem Löffel aus der Schale lösen.



6. Fertigstellen & servieren

Die **Brötchen** mit der **Sriracha-Mayo** bestreichen. Die **unteren Hälften** mit etwas **Coleslaw**, den **Pattys** und dem **Spiegelei** belegen. Den **übrigen Coleslaw** mit dem **Spinat** und der **Avocado** vermengen. Den **Dill** abzupfen und mit dem **Schnittlauch** über die **Eier** und den **Salat** streuen. Die fertigen **Sandwiches** mit dem **Salat** und dem **Shake** servieren.