



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 pikanter 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

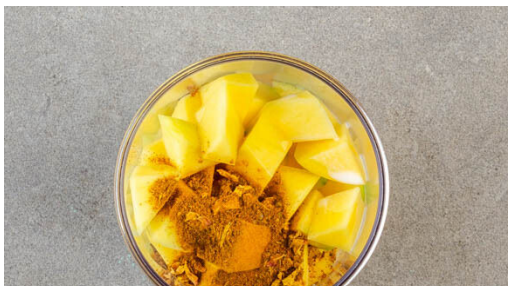
Küchenutensilien

- 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.



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.



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.



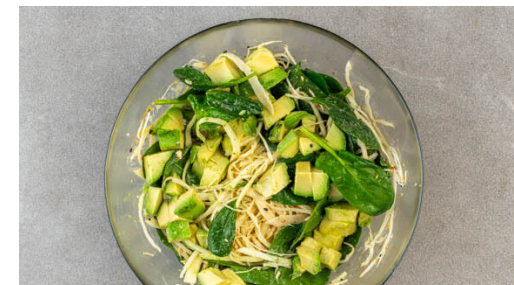
5. Eier braten

In einer zweiten Pfanne 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **Eier** aufbrechen, in die Pfanne gleiten lassen und in 3–4Min. zu **Spiegeleiern** 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.



3. Coleslaw zubereiten

Für den **Salat** in einer großen Schüssel 3EL Mayonnaise 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.



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.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) **#marleyspooning**