

Sandwich mit krossem Schweinebauch

und Rucolacreme, dazu Ofenkartoffeln



ca. 25min



2 Personen

Was gibt es Schöneres als ein saftiges Sandwich voller Aromen? Sehr wenig! Und genau deshalb haben wir heute für dich lauter köstliche Zutaten in deine Box gepackt. Das knusprig aufgebackene Brötchen wird mit kross angebratenem Schweinebauch und einer feinen Rucola-Frischkäse-Creme zum Sandwich de luxe. Dazu servierst du goldbraune Ofenkartoffeln und einen frischen Rucolasalat. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 500g mehligkochende Kartoffeln
- 1 Päckchen edelsüßes Paprikapulver
- 2 Tomaten
- 1 Packung Rucola
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Frischkäse ⁷
- 2 Baguettebrötchen ¹
- 1 Packung Schweinebauch

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne

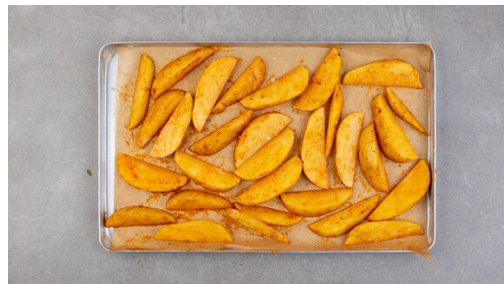
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1163kcal, Fett 61.0g, Kohlenhydrate 114.8g, Eiweiß 38.3g



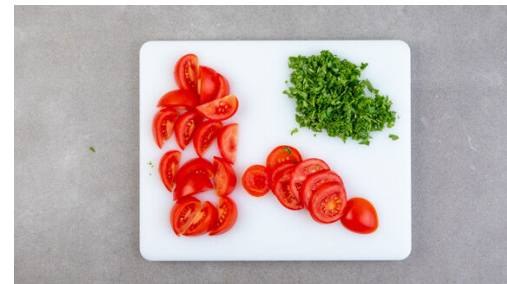
1. Kartoffeln backen

Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in Spalten schneiden. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 1-2EL Olivenöl, **1 kräftigen Prise Paprikapulver** sowie Salz und Pfeffer vermengen, gleichmäßig verteilen und ca. 20Min. im Ofen backen, bis die **Kartoffeln** goldbraun und gar sind.



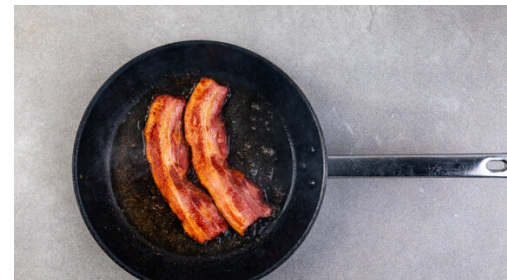
4. Brötchen aufbacken

Die **Brötchen** zu den **Kartoffeln** legen oder auf einem zweiten mit Backpapier ausgelegten Backblech 4-6Min. im Ofen aufbacken.



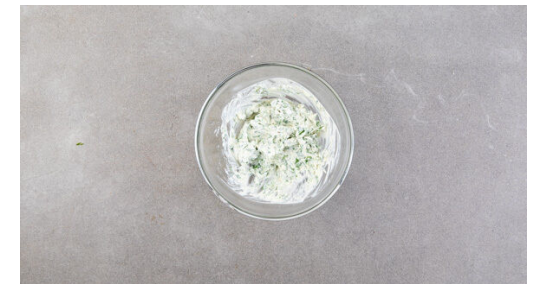
2. Gemüse schneiden

1 Tomate in dünne Spalten, die **übrige Tomate** in dünne Scheiben schneiden. Die **1/2 des Rucolas** grob hacken.



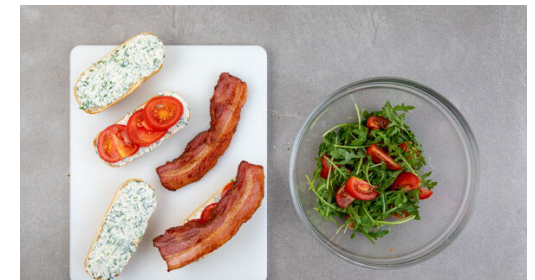
5. Speck braten

Den **Schweinebauch** mit 1 Prise Salz und Pfeffer einreiben und in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei starker Hitze auf jeder Seite 4-5Min. goldbraun und knusprig anbraten. Bei Bedarf die Hitze etwas reduzieren.



3. Rucolacreme zubereiten

Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Den **Frischkäse** mit dem **gehackten Rucola** und dem **Knoblauch** verrühren und die **Rucolacreme** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Brötchen belegen

Die **Brötchen** aufschneiden und mit der **Rucolacreme** bestreichen. Mit den **Tomatenscheiben** und dem **Speck** belegen. Die **Tomatenspalten** mit dem **restlichen Rucola**, 1EL Olivenöl, 1EL Essig (z. B. Balsamico) sowie 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen und die **Sandwiches** mit den **Ofenkartoffeln**, dem **Salat** und ggf. **restlicher Rucolacreme** servieren.