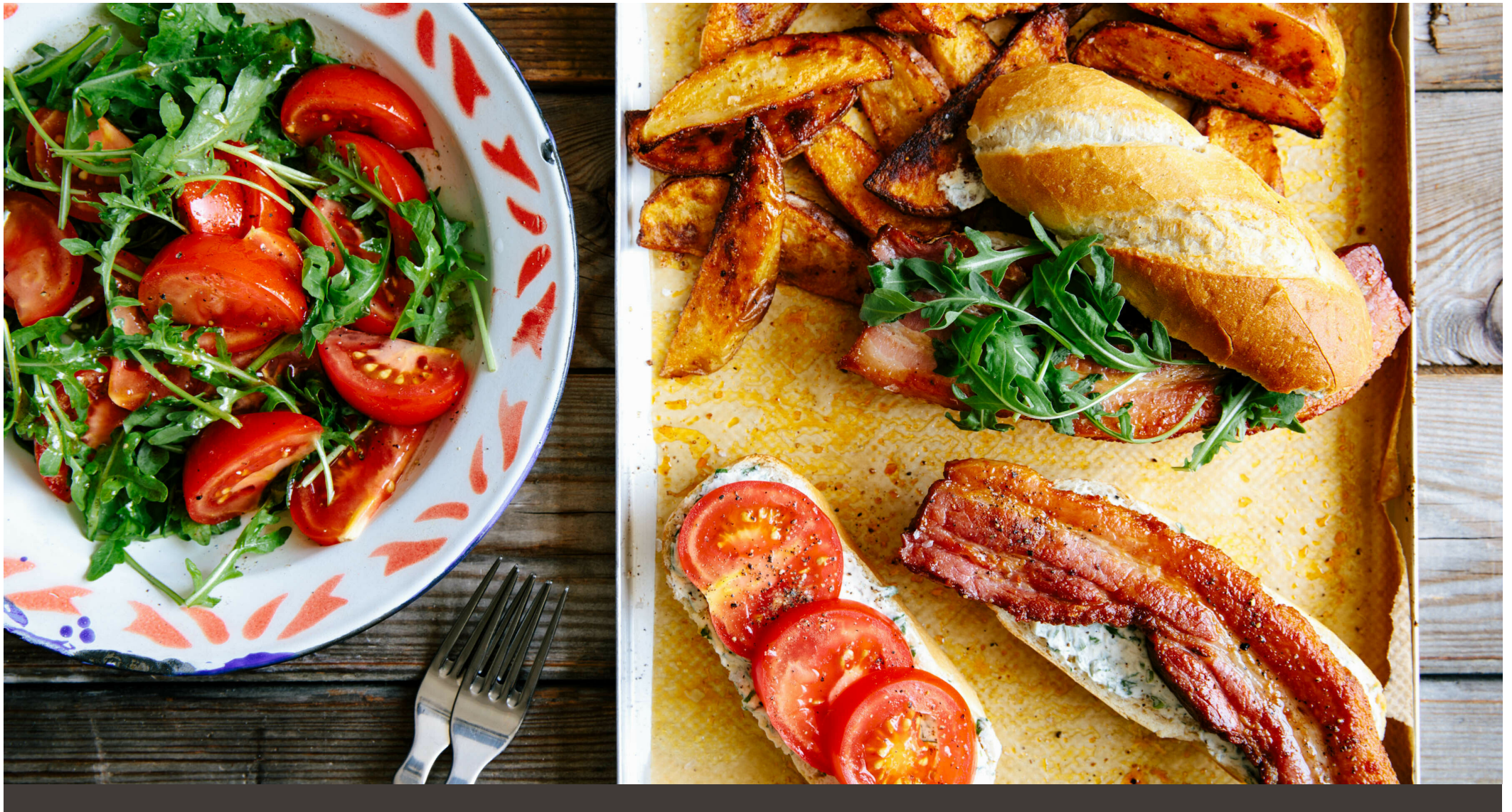




Sandwich mit krossem Schweinebauch

und Rucolacreme, dazu Ofenkartoffeln



ca. 25min



3-4 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!

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- 1 Päckchen edelsüßes Paprikapulver
- 4 Tomaten
- 2 Packungen Rucola
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung Frischkäse ⁷
- 4 Baguettebrötchen ¹
- 2 Packungen Schweinebauch

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1046kcal, Fett 50.1g,
Kohlenhydrate 112.1g, Eiweiß 36.8g



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.



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



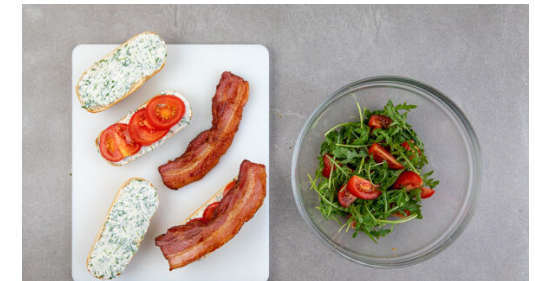
2 Tomaten in dünne Spalten, die **übrige Tomate** in dünne Scheiben schneiden. Die **1/2 des Rucolas** grob hacken.



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.



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.



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