



Eiersandwich mit Miso-Coleslaw

an Röstkartoffeln mit Sesamöl



ca. 35min



4 Portionen

Dieses Rezept ist perfekt für alle, die es herzhaft und bodenständig mögen. Was auf den ersten Blick an einen Burger erinnert, ist in Wahrheit ein tolles, fluffiges Sandwich, das wunderbar sättigt und zufrieden macht. Darauf finden sich ein leckeres Spiegelei und knackig-cremiger Coleslaw mit einem aromatischen Misodressing, das auch die müdesten Lebensgeister weckt. Dazu gibt es mit Sesamöl verfeinerte Röstkartoffeln.

Was du von uns bekommst

- 2 Pck. Babykartoffeln
- 50g Misopaste ⁵
- 2 Gurken
- 200g geschnittener Weißkohl
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Pck. geröstetes Sesamöl ⁴
- 4 Burgerbrötchen ²
- 4 Bio-Eier ¹
- 2 Tomaten

Was du zu Hause benötigst

- 4TL Butter ³
- 4EL Mayonnaise ¹
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroße Pfanne mit Deckel

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Sesamsamen (4), Sojabohnen (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 723kcal, Fett 34.0g, Kohlenhydrate 84.4g, Eiweiß 17.9g



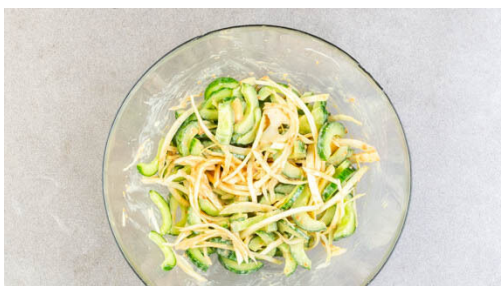
1. Kartoffeln backen

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Kartoffeln samt Schale** in ca. 1,5cm große Würfel schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Pflanzenöl sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Im vorgeheizten Ofen 18-25Min. knusprig und goldbraun backen.



4. Brötchen aufbacken

Die **Brötchen** aufschneiden und am Ende der Backzeit für 2-4Min. zu den **Kartoffeln** auf Blech geben und aufbacken, dann die **unteren Hälften** mit je 1TL Butter bestreichen. Die fertigen **Kartoffeln** mit dem **Knoblauch-Sesam-Öl** beträufeln.



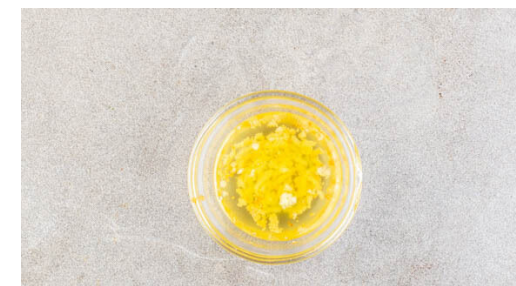
2. Coleslaw zubereiten

Die **Misopaste** mit 4EL Mayonnaise, 2EL Essig und 1 Prise Salz verrühren. Die **Gurken** längs halbieren, mit einem Löffel die Kerne herauskratzen und die **Gurken** quer in dünne Scheiben schneiden. Die **Gurken** und den **Kohl** gründlich mit dem **Misodressing** vermischen.



5. Eier braten

Die **Eier** ohne weiteres Öl in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer würzen und bei mittlerer Hitze abgedeckt in 2-3Min. zu **Spiegeleiern** braten. Die **Tomaten** in dünne Scheiben schneiden.



3. Knoblauchöl zubereiten

Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken, dann in einer mittelgroßen Pfanne mit dem **Sesamöl** und 1TL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 30-60Sek. duftend anbraten. Das **Knoblauch-Sesam-Öl** in eine kleine, hitzefeste Schüssel geben; die Pfanne nicht auswaschen.



6. Brötchen belegen

Die **unteren Brötchenhälften** mit etwas abgetropftem **Coleslaw**, die **Tomaten** und **je 1 Spiegelei** belegen, mit den **oberen Brötchenhälften** abschließen und zusammen mit den **Kartoffeln** und dem **restlichen Coleslaw** servieren.