

Schnelles Camembert-Austernpilz-Sandwich

mit Bio-Sauerteigbaguette und Babyspinat



ca. 20min



2 Portionen

Hier verbinden sich feinste Zutaten zu einem schnellen Gourmet-Lunch: Zart schmelzender Camembert schmiegt sich an warmes, aromatisches Bio-Sauerteigbaguette, das im Airfryer oder Ofen seine perfekte Kruste erhält. Gefüllt mit saftig angebratenen Austernpilzen und frischem Babyspinat bietet dieses Sandwich das ideale Zusammenspiel aus kross, cremig und würzig. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 250g Austernpilze
- 1 Sauerteigbaguette ²
- 1 Camembert ³
- 1 Zwiebel
- 1 Pck. Knoblauch-Kräuter-Gewürzmischung
- 100g Babyspinat (ungewaschen)

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise ¹
- 1EL Butter ³
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Airfryer
- große Pfanne

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

Allergene

Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3).

Kann Spuren enthalten von: Sesamsamen, Sojabohnen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion

Energie 813kcal, Fett 40.8g, Kohlenhydrate 80.0g, Eiweiß 29.6g

1

1. Pilze braten

Die **Austernpilze** mit den Fingern in Streifen zupfen. Eine große Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze erwärmen. Die **Pilze** im heißen Öl bei starker Hitze in 5-6Min. braten. Inzwischen das **Brot** horizontal halbieren. Den **Camembert** in dünne Scheiben schneiden und auf der **unteren Brothälfte** verteilen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



4. Jetzt bewerten!

Dein Feedback ist wichtig, denn es hilft uns, unsere Rezepte und unser Angebot zu verbessern und mehr von dem zu liefern, was du liebst. Also sei nicht schüchtern – bewerte jedes Rezept, das du aus unserem Menü ausprobiert hast!

2

2. Zwiebeln mitbraten

Die **Zwiebeln** mit 1EL Butter zu den **Pilzen** in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer würzen und weitere 5-6Min. braten, bis die **Zwiebeln** und die **Pilze** goldbraun und gar sind.



5. Hat es dir geschmeckt?

Großzügigkeit ist eine tolle Sache und gutes Essen will geteilt werden! Schicke deinen Freunden ein köstliches Geschenk und lade sie über deinen Account zu Marley Spoon ein – sie erhalten dann ein besonderes Willkommensangebot und du bekommst von uns eine kleine Belohnung, wenn sich deine Freunde über deine Einladung anmelden!

3

3. Sandwiches fertigstellen

2EL Mayonnaise mit der **Gewürzmischung** verrühren und auf der **oberen Brothälfte** verstreichen. Die **Brothälften** in einem Airfryer oder im Ofen bei 180°C 5-6Min. backen, bis das **Brot** knusprig und der **Käse** geschmolzen ist. Die **untere Hälfte** mit dem **Spinat** und den **Pilzen** belegen und die **Brothälften** zusammenklappen. Das **Sandwich** quer halbieren und servieren.



6. Ein Extra gefällt?

Kennst du schon die köstlichen Leckereien aus unserem Markt? Dort findest du kaltgepresste **Säfte**, feine Desserts oder Zutaten für einen bunten Beilagensalat. So machst du deine nächste Mahlzeit zu etwas ganz Besonderem!

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. #marleyspooning