



Champignon-Chicorée-Baguette mit Käse

verfeinert mit Trüffelöl und Rucola



ca. 20min



2 Personen

Das Baguette, das ist so nett! Und wir machen es uns jetzt so richtig nett, denn dieses Baguette hat es in bzw. auf sich: Mal ganz abgesehen vom feinen Trüffelöl im Dip gibt es würzigen Rucola, kräftigen Käse und gerösteten Sesam - die namensgebenden Champignons und Chicorée sind natürlich auch dabei. Getrocknete Tomaten spielen zwar nur eine Nebenrolle, aber die besonders gut. Insgesamt eine sehr überzeugende Vorstellung!

Was du von uns bekommst

- 1 Päckchen Sesam ¹¹
- 400g Champignons
- 2 Vollkornbaguettebrötchen ¹
- 1 Stückchen Hartkäse ^{3,7}
- 1 Packung getrocknete Tomaten
- 1 Chicorée
- 1 Päckchen Trüffelöl
- 50g Rucola

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise ³
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- große Pfanne
- Sparschäler

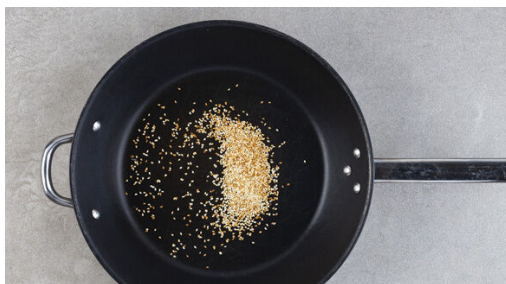
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

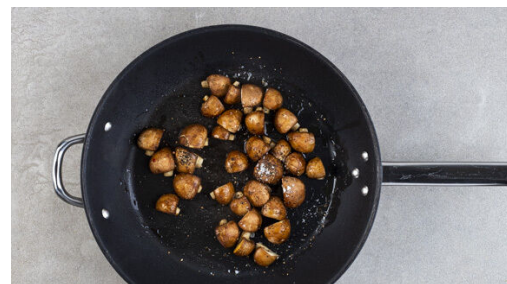
Nährwertangaben pro Portion

Energie 717kcal, Fett 35.2g, Kohlenhydrate 78.1g, Eiweiß 21.8g



1. Sesam anrösten

Den **Sesam** in einer großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, der **Sesam** kann schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



2. Pilze braten

Die **Pilze** ggf. säubern und je nach Größe vierteln oder achteln. Die **Pilze** in derselben Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 4-5Min. ohne Rühren scharf anbraten. Mit 1 Prise Salz würzen und bei mittlerer Hitze 2-3Min. weiter braten, bis das ausgetretene Wasser verdunstet ist. Die **Pilze** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Baguettes aufbacken

Die **Baguettes** auf einem Backrost 10-12Min. im Ofen aufbacken, anschließend etwas abkühlen lassen. Den **Käse** mit einem Sparschäler in breite Streifen schneiden. Die **getrockneten Tomaten** in kleine Stücke schneiden.



4. Chicorée verfeinern

Den **Chicorée** längs halbieren, der Länge nach in feine Streifen schneiden und mit 1EL Olivenöl, 1-2TL Essig sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack vermengen.



5. Trüffelöl verrühren

1TL Trüffelöl mit 2EL Mayonnaise, 1-2TL Wasser und 1 Prise Salz verrühren. **Tipp:** Wer mag, kann die Mayonnaise mit noch mehr **Trüffelöl** verfeinern.



6. Baguettes belegen

Die **Baguettes** aufschneiden, mit der **1/2 der Trüffelmayo** bestreichen und jeweils mit etwas **Rucola** und **Chicorée**, dem **Käse**, den **Pilzen** und dem **Sesam** belegen. Die **getrockneten Tomaten** mit dem **übrigen Rucola** und **Chicorée**, 2TL Olivenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Die **Baguettes** mit der **restlichen Trüffelmayo** und dem **Salat** servieren.