



Special: Toast mit Sesam und Rinderbrät

& Bagna cauda mit Chicorée und Radieschen



ca. 35min



2 Personen

Oha, hier kommen gleich zwei Appetizer, die garantiert zum Tischgespräch Nr.1 werden! Die raffinierten Toasteckchen zauberst du aus einer asiatischen Rinderbrät-Paste mit Lauchzwiebeln, Sambal Oelek und Fischsauce und backst sie golden mit Sesam. Die Bagna Cauda, eine warme Sauce aus sanft gekocheltem Knoblauch und Sardellen ist der perfekte Dip für den leicht bitteren Chicorée und die knackigen Radieschen. Wow!

Was du von uns bekommst

- 3 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stück Ingwer
- 1 Dose Sardellenfilets in Öl⁴
- 25ml Sambal Oelek
- 20ml Fischsauce⁴
- 2 Rindswürste
- 1 Packung veganes Toastbrot¹
- 1 Päckchen weißer Sesam¹¹
- 1 Päckchen schwarzer Sesam¹¹
- 2 Chicorée
- 1 Bund Radieschen

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backrost
- kleiner Topf
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe

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

Allergene

Gluten (1), Fisch (4), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 729kcal, Fett 44.2g, Kohlenhydrate 46.9g, Eiweiß 34.6g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **weißen Teil der Lauchzwiebeln** in grobe Stücke, das **Grün** in feine Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und halbieren. Den **Ingwer** schälen und fein reiben. Die **Sardellen** grob schneiden, dabei das **Öl** aufbewahren.



2. Rinderbrät vermengen

Die **weißen Lauchzwiebeln** mit dem **Ingwer**, **2TL Sambal Oelek** und **2TL Fischsauce** in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einer **Paste** pürieren. Das **Brät** aus den **Würsten** drücken und mit der **Paste** vermengen.



3. Toast backen

Das **Toastbrot** gleichmäßig mit der **Brät-Paste** bestreichen. Den **weißen Sesam** auf einem flachen Teller mit dem **schwarzen Sesam** vermengen und das **Toastbrot** jeweils mit der **Brät-Paste** nach unten auf den **Sesam** drücken. Das **Toastbrot** auf einem Backrost verteilen und im Ofen in 8-10Min. goldbraun backen.



4. Bagna Cauda zubereiten

Den Stabmixer und das zugehörige Gefäß reinigen. Die **Sardellen** mit dem **Knoblauch** und 4EL Olivenöl in dem hohen Gefäß mit dem Stabmixer fein pürieren und in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze ca. 10Min. sanft köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren.



5. Gemüse schneiden

Die **Chicoréeblätter** vom **Strunk** lösen und die **Radieschen** halbieren.



6. Anrichten und servieren

Die **Toastbrotscheiben** diagonal halbieren und mit den **grünen Lauchzwiebeln** garnieren. Die **Bagna Cauda** mit den **Chicoréeblättern** und den **Radieschen** anrichten und servieren.