

# MARLEY SPOON



## Banh Mi-Sandwich

mit Kartoffelspalten und Pilzen



30-40Min.



2 Personen

In Vietnam beschreibt der Begriff „Bánh mì“ eigentlich Brote aller Art, aber heute versteht man weltweit darunter vor allem das bekannte vietnamesische Streetfood-Sandwich. Das Baguette ist von den Franzosen in die damalige Kolonie eingeführt worden. Wir füllen den Klassiker mit allerlei Gemüse, sahniger Joghurtcreme und frischen Kräutern. Probier es aus!

## Was du von uns bekommst

- 1 unbehandelte Limette
- 50ml Teriyakisauce <sup>1,6</sup>
- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 Karotte
- 200g Griechischer Joghurt <sup>7</sup>
- 1 Packung weiße Champignons
- 1 Päckchen Sriracha-Sauce
- 1 Packung Baguettebrötchen <sup>1</sup>
- 20g frisches Basilikum & Minze

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backblech und Backpapier
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 775.0kcal, Fett 20.9g, Eiweiß 29.6g, Kohlenhydrate 107.3g



### 1. Kartoffeln schneiden

Den Backofen auf 180°C Umluft oder 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die **Kartoffeln** nach Wunsch schälen und je nach Größe sechsteln oder achtern. Die **Schale der Limette** fein abreiben, dann den **Saft** auspressen.



### 2. Kartoffeln backen

Die **Kartoffeln** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen, mit 1EL Olivenöl, Salz und Pfeffer mischen und ca. 25-30Min. im Ofen goldbraun backen. Zur **Hälfte der Zeit** einmal wenden.



### 3. Karotten vorbereiten

Die **Blätter des Basilikums** und der **Minze** von den Stängeln zupfen und fein hacken. Die **Karotte** schälen und mit einem Sparschäler rundherum lange **Streifen** abschälen. Die **Karottenstreifen** mit **1-2TL Limettenabrieb, 1-2TL frischem Limettensaft** und den **Kräutern** mischen, mit 1 Prise Salz und Pfeffer abschmecken.



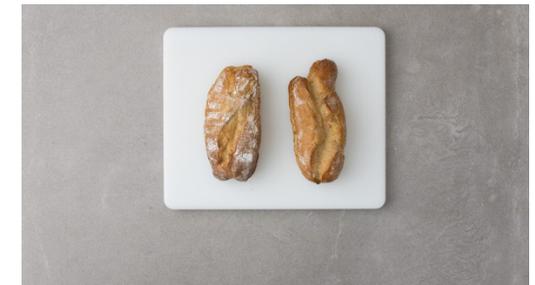
### 4. Sauce mischen

Den **Joghurt** mit der **Sriracha-Sauce** verrühren und mit 1 Prise Salz abschmecken.



### 5. Pilze braten

Die **Pilze** ggf. mit Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und in feine Scheiben schneiden. Eine große Pfanne auf mittlerer Hitze erwärmen und die **Pilze** darin unter ständigem Wenden ca. 4-5Min. anbraten, bis sie bräunen. Die **Teriyakisauce** untermischen und die Pfanne vom Herd nehmen.



### 6. Brötchen aufbacken

In den letzten ca. 2-3Min. die **Brötchen** zu den **Kartoffeln** in den Ofen geben und aufbacken. Dann die **Brötchen** längs zu 2/3 aufschneiden und **nach Geschmack** mit **Sauce, Karottensalat** und **Pilzen** füllen. Mit **restlicher Sauce** und **Kartoffeln** servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.     **#marleyspooning**