

Knoblauchbaguette mit Sour-Cream-Dip

Vegetarisch 30 Minuten • 939 kcal • Tag 5 kochen

303



Steinofenbaguette



Knoblauchzehe



Reibkäse



geriebener Hartkäse



Frühlingszwiebel



Saurer Halbrahm



Butter



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche die Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 Knoblauchpresse, 1 kleine Schüssel und 1 grosse Schüssel

Zutaten 2 Personen

		2P
Steinofenbaguette 15) 16)	1 x	250 g
Knoblauchzehe	1 x	4 g
Reibkäse 7)	1 x	100 g
geriebener Hartkäse 7) 8)	1 x	20 g
Frühlingszwiebel	2 x	15-25 g
Saurer Halbrahm 7)	2 x	100 g
Butter 7)	2 x	20 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 330 g)
Brennwert	1180 kJ/ 282 kcal	3930 kJ/ 939 kcal
Fett	17.74 g	59.07 g
- davon ges. Fettsäuren	8.07 g	26.87 g
Kohlenhydrate	21.23 g	70.70 g
- davon Zucker	3.44 g	11.44 g
Eiweiss	8.98 g	29.90 g
Salz	1.029 g	3.425 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Massgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 7) Milch (einschliesslich Laktose) **8)** Eier **15)** Weizen **16)** Gerste

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)



Als Erstes

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Butter auf Raumtemperatur bringen.



Kleine Vorbereitung

Weissen und grünen Teil der **Frühlingszwiebeln** getrennt voneinander in feine Ringe schneiden.

Knoblauch abziehen.



Für den Belag

Knoblauch in eine grosse Schüssel pressen und zusammen mit zimmerwarmer **Butter**, **Gouda**, weissen **Frühlingszwiebelringen** und **Hartkäse** gut vermengen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Baguette belegen

Steinofenbaguette waagrecht (wie ein grosses Sandwich) aufschneiden und aufklappen.

Jede Hälfte mit der **Käse-Butter-Mischung** bestreichen.

Baguette auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im Ofen auf der oberen Schiene für 12 - 15 Min. backen, bis das **Brot** unten knusprig und der **Käse** zerlaufen und leicht gebräunt ist.



Währenddessen

In einer kleinen Schüssel **saurer Halbrahm** mit grünen **Frühlingszwiebelringen** verrühren und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. Beiseitestellen.



Fertig

Baguettehälften aus dem Ofen nehmen, portionieren und zusammen mit dem **Sauerrahm-Dip** geniessen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über www.hellofresh.ch/freunde ein!



Garlic baguette with sour cream dip

Vegetarian 30 minutes • 939 kcal • Cook on day 5

303



Stone-baked baguette



Garlic clove



Hard cheese flakes



Grated hard cheese



Spring onions



Single sour cream



Butter



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Let's get started

Wash the herbs.

Basics from your kitchen*

Salt*, pepper*

Cooking utensils

1 baking tray with baking paper, 1 garlic press, 1 small bowl and 1 large bowl

Ingredients for 2 persons

	2P	
Stone-baked baguette 15) 16)	1 x	250 g
Garlic clove	1 x	4 g
Grated cheese 7)	1 x	100 g
Grated hard cheese 7) 8)	1 x	20 g
Spring onion	2 x	15-25 g
Single sour cream 7)	2 x	100 g
Butter 7)	2 x	20 g

**Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

Average nutritional values per

(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 330 g)
Calories	1180 kJ/ 282 kcal	3930 kJ/ 939 kcal
Fat	17.74 g	59.07 g
- of which saturated fats	8.07 g	26.87 g
Carbohydrate	21.23 g	70.70 g
- of which sugar	3.44 g	11.44 g
Protein	8.98 g	29.90 g
Salt	1.029 g	3.425 g

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

Allergens: **7)** Milk (including lactose) **8)** Eggs **15)** Wheat **16)** Barley

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients!)



First of all

Preheat the oven to 220 °C top/bottom heat (200 °C fan oven).

Bring the butter to room temperature.



Get prepped

Slice the white and green parts of the spring onions into thin rings and keep them separate.

Peel the garlic.



For the topping

Press the garlic into a large bowl and mix well with the room-temperature butter, Gouda, white spring onion rings and hard cheese. Season with salt* and pepper*.



Top the baguette

Slice open the stone-baked baguette horizontally (like a large sandwich) and open it up.

Spread each half with the cheese and butter mixture.

Place the baguette on a baking tray lined with baking paper and bake in the oven on the top shelf for 12-15 min. until the bottom of the bread is crispy and the cheese is melted and lightly browned.



In the meantime

In a small bowl, mix the single sour cream with the green spring onion rings and season with salt* and pepper*. Put to one side.



Finish

Remove the baguette halves from the oven, apportion onto plates and enjoy with the sour cream dip.

Bon appetit!

Love HelloFresh?

Your friends will surely love it too!
Send them an invite now using the QR code or at www.hellofresh.ch/freunde!



Baguette à l'ail avec dip à la crème aigre

Végétarien 30 minutes • 939 kcal - Cuisiner au 5e jour

303



Baguette



Gousse d'ail



Fromage râpé



Fromage à pâte dure râpé



Oignon de printemps



Crème aigre demi-écrémée



Beurre



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

C'est parti

Laver les fines herbes.

Basiques dans votre cuisine*

Sel*, poivre*

Ustensiles de cuisine

1 plaque de four avec du papier sulfurisé, 1 presse-ail, 1 bol et 1 saladier

Ingrédients pour 2 personnes

	2 portions	
Baguette 15 16	1 x	250 g
Gousse d'ail	1 x	4 g
Fromage râpé 7	1 x	100 g
Fromage à pâte dure râpé 7 8	1 x	20 g
Oignon de printemps	2 x	15-25 g
Crème demi-écrémée 7	2 x	100 g
Beurre 7	2 x	20 g

**Tenir compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box, de sorte qu'il peut y avoir des restes.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour

(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 330 g)
Valeur calorique	1180 kJ/ 282 kcal	3 930 kJ/ 939 kcal
Lipides	17,74 g	59,07 g
- dont acides gras saturés	8,07 g	26,87 g
Glucides	21,23 g	70,70 g
- dont sucre	3,44 g	11,44 g
Protéines	8,98 g	29,90 g
Sel	1,029 g	3,425 g

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

Allergènes : 7 lait (comprenant du lactose) **8** œufs **15** blé **16** orge

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)



Pour commencer

Préchauffer le four à 220 °C chaleur supérieure/inférieure (chaleur tournante 200 °C).

Porter le beurre à température ambiante.



Petite préparation

Couper les oignons de printemps en fines rondelles en séparant les parties verte et blanche.

Peler l'ail.



Pour la garniture

Presser l'ail dans un grand saladier et bien le mélanger avec le beurre ramolli, le gouda, les rondelles blanches d'oignon de printemps et le fromage à pâte dure. Assaisonner avec du sel* et du poivre*.



Garnir la baguette

Couper la baguette à l'horizontale (comme un grand sandwich) et l'ouvrir.

Tartiner chaque moitié avec le mélange de fromage et de beurre.

Déposer la baguette sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé et la faire cuire au four, sur la grille supérieure 12 à 15 min jusqu'à ce que la croûte soit croustillante et que le fromage soit fondu et légèrement doré.



Pendant ce temps

Dans un bol, mélanger la crème aigre demi-écrémée avec les rondelles vertes d'oignon de printemps et assaisonner avec du sel* et du poivre*. Réserver.



C'est prêt

Retirer les moitiés de baguette du four, les couper en portions et les déguster avec le dip à la crème aigre.

Bon appétit !

Vous aimez HelloFresh ?
Je parie que vos amis aussi ! Invitez-les dès maintenant via le QR code ou sur www.hellofresh.ch/freunde !

