

Knoblauchbaguette mit Sour-Cream-Dip

Vegetarisch 30 – 40 Minuten • 936 kcal • Tag 5 kochen

303



Ciabatta-Brot



Knoblauchzehe



Reibekäse aus Saland



Hartkäse ital. Art, gerieben



saurer Halbrahm
aus Saland



Frühlingszwiebel



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Pfeffer*, Butter*

Kochutensilien

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

Zutaten 2 Personen

| | | 2P |
|---|-----|---------|
| Ciabatta-Brot 15) | 1 x | 250 g |
| Knoblauchzehe | 1 x | 4 g |
| Reibekäse aus Saland 7) | 1 x | 100 g |
| Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8) | 1 x | 20 g |
| saurer Halbrahm aus Saland 7) | 2 x | 100 g |
| Frühlingszwiebel | 2 x | 15-35 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 | 3918 kJ/ 936 kcal |
| Fett | 18.3 g | 60.8 g |
| - davon ges. Fettsäuren | 8.5 g | 28.1 g |
| Kohlenhydrate | 20.4 g | 67.7 g |
| - davon Zucker | 6.8 g | 22.7 g |
| Eiweiss | 8.9 g | 29.6 g |
| Salz | 0.71 g | 2.37 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

(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

Ciabatta waagrecht (wie ein grosses **Sandwich**) aufschneiden und aufklappen. Jede Hälfte mit der **Käse-Butter-Mischung** bestreichen.

Ciabatta 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.



Fertig

Ciabattahälften aus dem Ofen nehmen, portionieren und zusammen mit dem **Sour-Cream-Dip** geniessen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

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

