

Knoblauchbaguette mit Sour-Cream-Dip

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

303



Ciabatta-Brot



Knoblauchzehe



Frühlingszwiebel



Hartkäse ital. Art, gerieben



saurer Halbrahm
aus Saland



Reibekäse aus Saland



- 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
Frühlingszwiebel	2 x	15-35 g
Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8)	1 x	20 g
saurer Halbrahm aus Saland 7)	2 x	100 g
Reibekäse aus Saland 7)	1 x	100 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. 280 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!

