



# KÄSIGES KNOBLAUCHBAGUETTE MIT STEAK

## ADD-ON



Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.

Bitte beachte daher folgendes:

- Prüfe immer die Allergene, mögliche Spuren von Allergenen sowie bei Bedarf (z.B. Diabetes) mögliche Abweichungen des Zuckergehalts auf der Zutatenverpackung.
- Wenn in Deinem Rezept eine Zutat fehlt oder durch eine andere ersetzt wurde, findest Du die aktualisierte Version des Rezepts mit Zubereitungsschritten sowie aktuellen Nährwerten, Allergenen und Produktinformationen unter [www.hellofresh.de/menus/2020-W21](http://www.hellofresh.de/menus/2020-W21)

Vielen Dank für Dein Verständnis!



Baguette



Knoblauchzehe



Frischkäse



Rinderhüftsteak



Käse-Mix



Frühlingszwiebel

25 Minuten

Stufe 1

Tag 1-5 kochen

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.  
Wasche das **Gemüse** ab und tupfe das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken.  
Zum Kochen benötigst Du **1 große Pfanne**, **1 Backblech** mit **Backpapier** und **1 große Schüssel**.



## 1 ALS ERSTES

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

**Baguette** waagrecht (wie ein großes Sandwich) aufschneiden und aufklappen. **Baguettehälften** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im Ofen auf mittlerer Schiene für 12 – 15 Min. backen, bis das **Brot** knusprig ist.



## 4 STEAK BRATEN

In einer großen Pfanne 1 EL **Öl\*** stark erhitzen und **Steaks** 1 – 2 Min. je Seite rare braten. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken. Anschließend aus der Pfanne nehmen und kurz ruhen lassen. **Fleisch** in 0,5 cm dünne Scheiben schneiden.



## 2 KLEINE VORBEREITUNG

Weißes und grünen Teil der **Frühlingszwiebel** **getrennt voneinander** in feine Ringe schneiden. **Knoblauch** abziehen.



## 5 BAGUETTE BELEGEN

Ofen auf Grillfunktion stellen. **Baguettehälften** mit der **Hälfte** des **Frischkäses** betreiben. **Steakscheiben** darauf anrichten. **Käse-Mix** unter den restlichen **Frischkäse** rühren und gleich über die **Steaks** verteilen. **Baguettes** wieder im Ofen auf oberer Schiene für 5 – 10 Min. grillen, bis der **Käse** zerlaufen und leicht gebräunt ist.



## 3 FÜR DEN BELAG

**Knoblauch** nach Belieben in eine große Schüssel pressen und zusammen mit dem **Frischkäse** und **weißen Frühlingszwiebelringen** gut vermengen. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 6 FERTIG!

**Baguettes** aus dem Ofen nehmen und mit **grünen Frühlingszwiebelringen** toppen. Portionieren und genießen.

**Guten Appetit!**

# 2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
Baguette 1)	1
Knoblauchzehe ES	2
Frischkäse 5)	150 g
Rinderhüftsteak	250 g
Käse-Mix 5)	50 g
Frühlingszwiebel DE   ES   EG	1
Öl* für Schritt 4	1 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack

\* Gut, im Haus zu haben.  
🍷 Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 350 g)
Brennwert	925 kJ/221 kcal	3.492 kJ/835 kcal
Fett	10,48 g	39,57 g
– davon ges. Fettsäuren	5,36 g	20,23 g
Kohlenhydrate	18,88 g	71,26 g
– davon Zucker	0,99 g	3,75 g
Eiweiß	13,15 g	49,65 g
Salz	0,836 g	3,155 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

1) Glutenhaltiges Getreide 5) Milch

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

## URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien EG: Ägypten

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-STD-40-004).

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59  
kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005  
kundenservice@hellofresh.at