

Gebackener Ofenkäse im Kräuter-Ringbrot

Vegetarisch • 25 Minuten • 830 kcal • Tag 5 kochen

303



milde Chiliflocken



Ringbrot



Knoblauchzehe



Oregano



Petersilie



Kaminkäse



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

Los geht's

Wasche die Kräuter ab.

Basiszutaten

Salz*, Pfeffer*, Öl*

Kochutensilien

1 Backblech, 1 Knoblauchpresse und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 Personen

	2P
milde Chiliflocken	2 g
Ringbrot 15	1
Knoblauchzehe ES	1
Oregano/Petersilie	10 g
Kaminkäse 7	180 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. 260 g)
Brennwert	1316 kJ/314 kcal	3474 kJ/830 kcal
Fett	17,88 g	47,20 g
– davon ges. Fettsäuren	8,29 g	21,88 g
Kohlenhydrate	27,62 g	72,92 g
– davon Zucker	2,22 g	5,87 g
Eiweiß	10,23 g	27,01 g
Salz	1,415 g	3,736 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) **15** Weizen

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

Ursprungsländer: ES: Spanien



Käse backen

Heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vor.

Folie vom **Käse** entfernen und den **Käse** in der Holzschachtel 12 Min. auf mittlerer Schiene backen.



Ringbrot vorbereiten

Ringbrot im Abstand von 2 cm rundherum einschneiden.

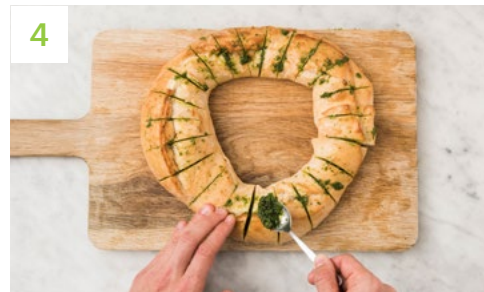
Achtung: das **Brot** nicht ganz durchschneiden, sonst fällt es auseinander!



Für das Kräuteröl

Blätter der **Kräuter** abzupfen, fein hacken und in eine kleine Schüssel geben.

Knoblauch abziehen und zu den **Kräutern** pressen. Alles zusammen mit 3 EL **Öl***, einer Prise **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen.



Ringbrot marinieren

Vorbereitetes **Kräuteröl** in den Einschnitten des **Ringbrotes** verteilen.



Brot backen

Käse aus dem Ofen nehmen, Oberfläche kreuzförmig einschneiden und Ecken zum Rand hin aufklappen. **Käse** nach Belieben mit milden **Chiliflocken** bestreuen und in die Mitte des **Ringbrots** legen. Zusammen weitere 7 – 10 Min. fertig backen.



Anrichten

Fertiges **Ringbrot** auf eine Platte oder einen großen Teller umsetzen und genießen.

Guten Appetit!

milde Chiliflocken

Sei etwas vorsichtig beim Würzen mit unserem milden Chili. Trotz seines Namens kann der Schärfegrad variieren. Starte mit weniger Chiliflocken und taste Dich an Deine Wohlfühl-Schärfe heran.

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

