



GEBACKENER OFENKÄSE IM RINGBROT

mit Piment d'Espelette

ADD-ON



Piment d'Espelette



Baguettering



Knoblauchzehe



Petersilie



Oregano



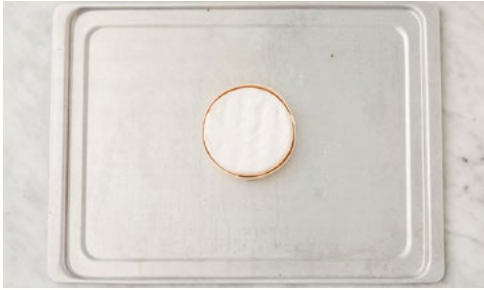
Kaminkäse

25 Minuten

Stufe 1

Veggie

Wasche die **Kräuter** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 Knoblauchpresse** und **1 kleine Schüssel**.



1 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 einem mit Backpapier belegten Backblech auf mittlerer Schiene backen.



2 RINGBROT VORBEREITEN

Baguettering im Abstand von 2 cm rundherum einschneiden. Vorsicht: Das **Brot** nicht ganz durchschneiden, sonst fällt es auseinander.



3 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*** und 1 Prise **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen.



4 RINGBROT MARINIEREN

Vorbereitetes **Kräuteröl** in den Einschnitten des **Ringbrot**es verteilen.



5 BROT UND KÄSE FERTIG BACKEN

Den **Käse** aus dem Ofen nehmen, die Oberfläche kreuzförmig einschneiden, die Ecken zum Rand hin aufklappen. Den **Käse** nach Belieben mit **Piment d'Espelette** bestreuen und in die Mitte des vorbereiteten **Ringbrot**es geben. Zusammen weitere 7 – 10 Min. fertig backen.



6 ANRICHTEN

Fertiges **Ringbrot** mit dem **Käse** in der Mitte auf eine Platte oder einen großen Teller umsetzen und genießen.

Guten Appetit!

2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
Piment d'Espelette	2 g
Ringbrot 1) 5) 8) 10)	1
Knoblauchzehe ES	1
Petersilie/Oregano	10 g
Kaminkäse 5)	1
Öl* für Schritt 3	3 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.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 350 g)
Brennwert	1265 kJ/302 kcal	4287 kJ/1025 kcal
Fett	14,01 g	47,48 g
– davon ges. Fettsäuren	6,49 g	22,01 g
Kohlenhydrate	33,32 g	112,95 g
– davon Zucker	3,01 g	10,22 g
Eiweiß	9,73 g	32,97 g
Salz	1,434 g	4,860 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 8) Sesamsamen
10) Sojabohnen

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

URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at