



Gegrillter Käse-Zwiebel-Dip mit Knoblauchbrot

Vegetarisch 25 Minuten • 3680 kJ/880 kcal • Tag 5 kochen

303

ADD-ON



Knoblauchzehe



Friskäse



Gouda



saure Sahne



Ciabatta



Petersilie glatt



Schnittlauch



Frühlingszwiebel



Natürlicher
Geschmack

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

Gut im Haus zu haben

Pfeffer*, Salz*, Öl*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Was Du benötigst

1 Backblech mit Backpapier, 1 große Schüssel,
1 kleine Schüssel und 1 Auflaufform

Zutaten 2 Personen

	2P
Knoblauchzehe ES	2
Frischkäse 7)	150 g
Gouda 7)	50 g
saure Sahne 7)	150 g
Ciabatta 15) 16)	1
Petersilie glatt/Schnittlauch	10 g
Frühlingszwiebel DE	1
Öl*	Angaben im Text
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. 340 g)
Brennwert	1090 kJ/261 kcal	3680 kJ/880 kcal
Fett	16,41 g	55,38 g
– davon ges. Fettsäuren	7,45 g	25,14 g
Kohlenhydrate	21,85 g	73,73 g
– davon Zucker	1,76 g	5,93 g
Eiweiß	7,00 g	23,61 g
Salz	0,924 g	3,119 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 **16)** Gerste
(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

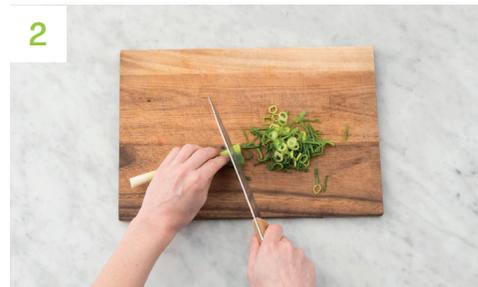
Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **ES:** Spanien



Kleine Vorbereitung

Heize den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vor.

Schneide das **Ciabatta** in 2 cm dicke Scheiben. **Ciabattascheiben** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.



Zutaten vorbereiten

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.

Knoblauch abziehen und fein hacken oder pressen.

Petersilie fein hacken und **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.



Knoblauchbrot aufbacken

In einer kleinen Schüssel 3 EL **Öl***, die Hälfte des **Knoblauchs** und die gehackte **Petersilie** verrühren. Mit **Salz***, und **Pfeffer*** abschmecken.

Brotzscheiben mit **Kräuteröl** beträufeln und im vorgeheizten Ofen die **Ciabattascheiben** für ca. 5 Min. aufbacken, bis sie goldbraun und knusprig sind.



Dip anrühren

In der Zwischenzeit in einer großen Schüssel **Frischkäse**, **saure Sahne**, 1 EL geriebenen **Gouda**, restlichen **Knoblauch** und **Frühlingszwiebelringe** vermengen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Dip in eine kleine Auflaufform füllen (sodass die Masse ca. 2 cm hoch in der Form steht) und mit dem restlichen **Käse** bestreuen.



Dip grillen

Nach der Backzeit das **Ciabatta** aus dem Ofen nehmen. Ofen auf Grillfunktion stellen und den **Dip** für ca. 10 Min. grillen, bis die Oberfläche anfängt zu bräunen.



Anrichten

Dip aus dem Ofen nehmen, mit **Schnittlauchröllchen** toppen und noch warm mit **Knoblauchbrot** genießen.

Guten Appetit!

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

