

Gegrillter Käse-Zwiebel-Dip mit Knoblauchbrot

Vegetarisch • 25 Minuten • 783 kcal • Tag 5 kochen

303



Baguette



Knoblauchzehe



Frischecreme



geriebener würziger Gouda



saure Sahne



Petersilie glatt



Schnittlauch



Frühlingszwiebel



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Pfeffer*, Salz*, Öl*

Kochutensilien

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

Zutaten 2 Personen

	2P
Baguette 15 16	1
Knoblauchzehe ES	2
Frischcreme 7	150 g
geriebener würziger Gouda 7	50 g
saure Sahne 7	100 g
Petersilie glatt/Schnittlauch	10 g
Frühlingszwiebel DE EG MA IT	1

**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. 320 g)
Brennwert	1032 kJ/247 kcal	3278 kJ/783 kcal
Fett	14,31 g	45,43 g
– davon ges. Fettsäuren	6,89 g	21,89 g
Kohlenhydrate	22,27 g	70,71 g
– davon Zucker	3,32 g	10,53 g
Eiweiß	6,90 g	21,90 g
Salz	1,098 g	3,487 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!)

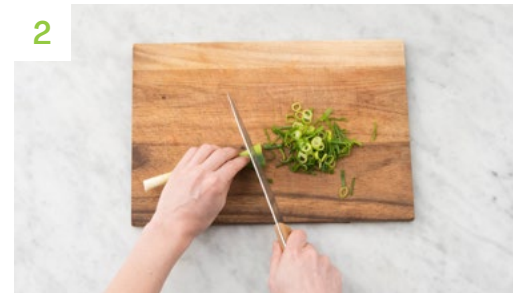
Ursprungsländer: DE: Deutschland **EG:** Ägypten **MA:** Marokko **IT:** Italien **ES:** Spanien



Kleine Vorbereitung

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

Baguette in 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.



Zutaten vorbereiten

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.

Knoblauch fein hacken oder pressen.

Petersilie und **Schnittlauch** fein hacken.



Knoblauchbrot aufbacken

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

Baguettescheiben mit **Kräuteröl** beträufeln und im vorgeheizten Ofen ca. 5 Min. aufbacken, bis sie goldbraun und knusprig sind.



Dip anrühren

In der Zwischenzeit in einer großen Schüssel **Frischcreme**, **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 **Gouda** bestreuen.



Dip grillen

Nach der Backzeit das **Baguette** 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 dem **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>

