



JUMBO-KNOBLAUCHBAGUETTE MIT SOUR-CREAM-DIP

ADD-ON



Steinofenbaguette



Butter



Knoblauchzehe



Käse-Mix



geraspelter Hartkäse



Frühlingszwiebeln



saure Sahne

10 Minuten

Stufe 1

Veggie

LOS GEHT'S

Wasche die **Frühlingszwiebeln** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 kleine Schüssel**, **1 Knoblauchpresse** und **1 große Schüssel**.



1 ALS ERSTES

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

Butter auf Raumtemperatur bringen.



2 KLEINE VORBEREITUNG

Weißes und grünen Teil der **Frühlingszwiebeln** **getrennt voneinander** in feine Ringe schneiden.

Knoblauch abziehen.



3 FÜR DEN BELAG

Knoblauch in eine große Schüssel pressen und zusammen mit der zimmerwarmen **Butter**, **Käse-Mix**, **weißen Frühlingszwiebelringen** und **Hartkäse** gut vermengen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



4 BAGUETTE BELEGEN

Baguette waagrecht (wie ein großes Sandwich) schneiden und aufklappen. Jede Hälfte mit der **Käse-Butter-Mischung** bestreichen. **Baguettes** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im Ofen auf oberer Schiene für 12 – 15 Min. backen, bis das **Brot** unten knusprig und der **Käse** zerlaufen und leicht gebräunt ist.



5 WÄHRENDEDESSEN

Saure Sahne in einer kleinen Schüssel zusammen mit der **Hälfte** der **grünen Frühlingszwiebelringe** vermengen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. Beiseitestellen.



6 ANRICHTEN

Baguettes aus dem Ofen nehmen, in Stücke schneiden, mit restlichen **grünen Frühlingszwiebelringen** toppen und zusammen mit dem **Sauerrahmdip** genießen.

2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
Butter 5)	40 g
Frühlingszwiebeln DE ES	2
Knoblauchzehe ES	1
geraspelter Hartkäse 5)	20 g
Käse-Mix 5)	100 g
Steinofenbaguette 1)	1
saure Sahne 5)	150 g
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. 300 g)
Brennwert	1041 kJ/249 kcal	3.310 kJ/791 kcal
Fett	13,65 g	43,40 g
– davon ges. Fettsäuren	8,16 g	25,95 g
Kohlenhydrate	22,86 g	72,70 g
– davon Zucker	1,56 g	4,97 g
Eiweiß	8,84 g	28,10 g
Salz	0,907 g	2,884 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

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



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

GUTEN APPETIT!