Knoblauchbaguette

mit Sour-Cream-Dip

Vegetarisch 30 Minuten • 3262 kJ/780 kcal • Tag 5 kochen

303

ADD-ON

Steinofenbaguette

Butter

Knoblauchzehe

geriebener Gouda

Hartkäse geraspelt

Frühlingszwiebel

saure Sahne

Natürlicher Geschmack

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

Gut im Haus zu haben

Salz*, Pfeffer*

Los geht's

Wasche die Kräuter ab.

Was Du benötigst

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

Zutaten 2 Personen

	2P
Steinofenbaguette **15)**	1
Butter **7)**	40 g
Knoblauchzehe **ES**	1
geriebener Gouda **7)**	100 g
Hartkäse geraspelt **7) 8)**	20 g
Frühlingszwiebel **DE** | **EG** | **IT**	2
saure Sahne **7)**	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

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 310 g)
Brennwert	1059 kJ/253 kcal	3262 kJ/780 kcal
Fett	13,79 g	42,46 g
– davon ges. Fettsäuren	8,43 g	25,97 g
Kohlenhydrate	22,73 g	70,00 g
– davon Zucker	3,22 g	9,93 g
Eiweiß	9,09 g	27,99 g
Salz	1,155 g	3,557 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) **8)** Eier **15)** Weizen

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

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

2022-W31

1

Als Erstes

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

Butter auf Raumtemperatur bringen.

2

Kleine Vorbereitung

Weißen 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 zimmerwarmer **Butter**, **Gouda**, weißen **Frühlingszwiebelringen** und **Hartkäse** gut vermengen.

Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

4

Baguette belegen

Steinofenbaguette waagerecht (wie ein großes Sandwich) aufschneiden und aufklappen.

Jede Hälfte mit der **Käse**-**Butter**-**Mischung** bestreichen.

Baguette 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

Währenddessen

Saure Sahne in einer kleinen Schüssel mit grünen **Frühlingszwiebelringen** vermengen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. Beiseitestellen.

6

Fertig

Baguettehälften aus dem Ofen nehmen, portionieren und zusammen mit dem **Sauerrahm-Dip** 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