

Gebackener Ofenkäse im Ringbrot

Vegetarisch • 25 Minuten • 827 kcal • Tag 5 kochen

303



Ringbrot



Kaminkäse



Cayennepfeffer



Knoblauchzehe



Oregano



Petersilie



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

Los geht's

Wasche die Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Pfeffer*, Öl*

Kochutensilien

1 Backblech, 1 Knoblauchpresse und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 Personen

	2P
Ringbrot 15	300 g
Kaminkäse 7	180 g
Cayennepfeffer	2 g
Knoblauchzehe ES	1
Oregano/Petersilie	10 g

**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. 260 g)
Brennwert	1310 kJ/313 kcal	3458 kJ/827 kcal
Fett	17,81 g	47,03 g
– davon ges. Fettsäuren	8,28 g	21,85 g
Kohlenhydrate	27,78 g	73,35 g
– davon Zucker	2,11 g	5,57 g
Eiweiß	10,19 g	26,89 g
Salz	1,415 g	3,735 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

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

Ursprungsländer: ES: Spanien



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 der mittleren Schiene backen.



Ringbrot vorbereiten

Ringbrot im Abstand von 2 cm rundherum einschneiden. (Achtung: Das **Brot** nicht ganz durchschneiden, sonst fällt es auseinander!)



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.



Ringbrot marinieren

Vorbereitetes **Kräuteröl** in die Einschnitte des **Ringbrot**es verteilen.



Brot backen

Den **Käse** aus dem Ofen nehmen, die Oberfläche kreuzförmig einschneiden, die Ecken zum Rand hin aufklappen.

Den **Käse** nach Belieben mit **Cayennepfeffer** bestreuen und in die Mitte des vorbereiteten **Ringbrot**es geben.

Zusammen weitere 7 – 10 Min. fertig backen.



Anrichten

Fertiges **Ringbrot** auf eine Platte oder einen großen Teller umsetzen und 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>

