



Käse-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



- 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	1
geriebener Gouda 7)	100 g
Hartkäse geraspelt 7) 8)	20 g
Frühlingszwiebel DE 	2
sauere 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



Als Erstes

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

Butter auf Raumtemperatur bringen.



Kleine Vorbereitung

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

Knoblauch abziehen.



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.



Baguette belegen

Steinofenbaguette waagrecht (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.



Währenddessen

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



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>

