

Knoblauchbaguette mit Sour-Cream-Dip

Vegetarisch • 30 Minuten • 800 kcal • Tag 5 kochen

702



Steinofenbaguette



Knoblauchzehe



geriebener Gouda



geriebener Hartkäse



Frühlingszwiebel



saure Sahne



Butter



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

Los geht's

Wasche die Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Pfeffer*

Kochutensilien

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

Zutaten 2 Personen

	2P
Steinofenbaguette 15 16	1
Knoblauchzehe ES	1
geriebener Gouda 7	100 g
geriebener Hartkäse 7 8	20 g
Frühlingszwiebel DE NL MA EG	2
saure Sahne 7	200 g
Butter 7	40 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. 340 g)
Brennwert	975 kJ/233 kcal	3345 kJ/800 kcal
Fett	12,84 g	44,04 g
– davon ges. Fettsäuren	8,11 g	27,83 g
Kohlenhydrate	20,73 g	71,12 g
– davon Zucker	3,26 g	11,18 g
Eiweiß	8,20 g	28,12 g
Salz	1,073 g	3,679 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 **16** Gerste

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **MA:** Marokko **EG:** Ägypten **ES:** Spanien



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 der oberen Schiene für 12 – 15 Min. backen, bis das **Brot** unten knusprig und der **Käse** zerlaufen und leicht gebräunt ist.



Währenddessen

In einer kleinen Schüssel **saure Sahne** mit grünen **Frühlingszwiebelringen** verrühren und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. Beiseitestellen.



Fertig

Baguettehälften aus dem Ofen nehmen, portionieren und zusammen mit dem **Sauerrahmdip** 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>

