

Gegrillter Käse-Zwiebel-Dip mit Knoblauchbrot

Vegetarisch 25 – 35 Minuten • 802 kcal • Tag 5 kochen

303



Steinofenbaguette



Knoblauchzehe



Frischecreme



junger Gouda, gerieben



saure Sahne



Petersilie glatt



Schnittlauch



Frühlingszwiebel



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Pfeffer*, Öl*, Salz*

Kochutensilien

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

Zutaten 2 Personen

	2P
Steinofenbaguette 15 16	250 g
Knoblauchzehe ES	2
Frischcreme 7	150 g
jünger Gouda, gerieben 7	50 g
saure Sahne 7	100 g
Petersilie glatt/Schnittlauch	10 g
Frühlingszwiebel DE NL MA EG	1

**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. 320 g)
Brennwert	1060 kJ/253 kcal	3355 kJ/802 kcal
Fett	15 g	47,6 g
- davon ges. Fettsäuren	7 g	22,1 g
Kohlenhydrate	23 g	72,9 g
- davon Zucker	3,2 g	10,2 g
Eiweiß	6,9 g	21,8 g
Salz	0,96 g	3,04 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 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



Kleine Vorbereitung

Heize den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vor.

Baguette in 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.



Zutaten vorbereiten

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.

Knoblauch fein hacken oder pressen.

Petersilie und **Schnittlauch** fein hacken.



Knoblauchbrot aufbacken

In einer kleinen Schüssel 3 EL **Öl***, die Hälfte des **Knoblauchs** und die gehackte **Petersilie** verrühren. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Baguettescheiben mit **Kräuteröl** beträufeln und im vorgeheizten Ofen ca. 5 Min. aufbacken, bis sie goldbraun und knusprig sind.



Dip anrühren

In der Zwischenzeit in einer großen Schüssel **Frischcreme**, **saure Sahne**, 1 EL **geriebenen Gouda**, restlichen **Knoblauch** und **Frühlingszwiebelringe** vermengen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Dip in eine kleine Auflaufform füllen (sodass die **Masse** ca. 2 cm hoch in der Form steht) und mit dem restlichen **Gouda** bestreuen.



Dip grillen

Nach der Backzeit das **Baguette** aus dem Ofen nehmen.

Ofen auf Grillfunktion stellen und den **Dip** für ca. 10 Min. grillen, bis die Oberfläche anfängt zu bräunen.



Anrichten

Dip aus dem Ofen nehmen, mit **Schnittlauchröllchen** toppen und noch warm mit dem **Knoblauchbrot** 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>

