

# Knoblauchbaguette mit Sour-Cream-Dip

Vegetarisch 30 – 40 Minuten • 824 kcal • Tag 5 kochen

303



Ciabatta-Brot



Knoblauchzehe



würziger Gouda, gerieben



Hartkäse ital. Art, gerieben



Frühlingszwiebel



saure Sahne



Butter



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

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Pfeffer\*, Salz\*

## Kochutensilien

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

## Zutaten 2 Personen

	2P
Ciabatta-Brot <b>15)</b>	250 g
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1
würziger Gouda, gerieben <b>7)</b>	100 g
Hartkäse ital. Art, gerieben <b>7) 8)</b>	20 g
Frühlingszwiebel <b>EG   MA   SN</b>	2
saure Sahne <b>7)</b>	200 g
Butter <b>7)</b>	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	1008 kJ/241 kcal	3448 kJ/824 kcal
Fett	13,8 g	47,3 g
– davon ges. Fettsäuren	8,6 g	29,3 g
Kohlenhydrate	19,7 g	67,5 g
– davon Zucker	3,1 g	10,5 g
Eiweiß	8,5 g	29 g
Salz	0,77 g	2,62 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:** **EG:** Ägypten **MA:** Marokko **SN:** Senegal **ES:** Spanien



## Zu Beginn

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.



## Ciabatta belegen

**Ciabatta** waagrecht (wie ein großes **Sandwich**) aufschneiden und aufklappen. Jede Hälfte mit der **Käse-Butter-Mischung** bestreichen.

**Ciabatta** 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.



## Fertig

**Ciabattahälften** aus dem Ofen nehmen, portionieren und zusammen mit dem **Sour-Cream-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>

