

Gebackener Ofenkäse im Kräuter-Ringbrot

Vegetarisch 25 – 35 Minuten • 671 kcal • Tag 5 kochen

303



Ringbrot



Camembert



milder Chili-Mix



Knoblauchzehe



Oregano



Petersilie



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

Los geht's

Wasche die Kräuter ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz*, Öl*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 Backblech, 1 Knoblauchpresse und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 Personen

	2P
Ringbrot 15	300 g
Camembert 7	125 g
milder Chili-Mix	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. 240 g)
Brennwert	1192 kJ/285 kcal	2808 kJ/671 kcal
Fett	13 g	30,7 g
– davon ges. Fettsäuren	4,6 g	10,9 g
Kohlenhydrate	31,4 g	74 g
– davon Zucker	2,6 g	6,2 g
Eiweiß	10,7 g	25,2 g
Salz	1,22 g	2,86 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 mittlerer 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

Petersilien und **Oreganoblätter** fein hacken und in eine kleine Schüssel geben.

Knoblauch abziehen und zu den **Kräutern** pressen. Alles zusammen mit 3 EL **Öl***, 1 Prise **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen.



Ringbrot marinieren

Vorbereitetes **Kräuteröl** in den Einschnitten des **Ringbrot**es verteilen.



Brot backen

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

Käse nach Belieben mit **mildem Chili-Mix** bestreuen und in die Mitte des **Ringbrot**es stellen. Zusammen weitere 7 – 10 Min. fertig backen.



Anrichten

Fertiges **Ringbrot** und **Kaminkäse** auf eine Platte oder einen großen Teller umsetzen und genießen.

Guten Appetit!

milder Chili-Mix

Sei etwas vorsichtig beim Würzen mit unserem milden Chili. Trotz seines Namens kann der Schärfegrad variieren. Starte mit weniger Chili-Mix und taste Dich an Deine Wohlfühl-Schärfe heran.

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

