

# Knoblauchbaguette mit Sour Cream-Dip

Vegetarisch 30 – 40 Minuten • 786 kcal • Tag 5 kochen

303



Steinofenbaguette



Kräuterbutter



saure Sahne



Hartkäse ital. Art, gerieben



würziger Gouda, gerieben



Knoblauchzehe



Frühlingszwiebel



- 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
Steinofenbaguette <b>15</b>   <b>16</b>	250 g
Kräuterbutter <b>7</b>	40 g
saure Sahne <b>7</b>	200 g
Hartkäse ital. Art, gerieben <b>7</b>   <b>8</b>	20 g
würziger Gouda, gerieben <b>7</b>	100 g
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1
Frühlingszwiebel <b>DE</b>   <b>NL</b>   <b>MA</b>   <b>EG</b>	2

\*\*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	962 kJ/230 kcal	3289 kJ/786 kcal
Fett	12,2 g	41,7 g
– davon ges. Fettsäuren	7,8 g	26,6 g
Kohlenhydrate	21,3 g	72,8 g
– davon Zucker	3,6 g	12,4 g
Eiweiß	9,2 g	31,6 g
Salz	1,05 g	3,58 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



### 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 mit zimmerwarmer **Butter**, **Gouda**, weißen **Frühlingszwiebelringen** und **Hartkäse** gut vermengen. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



### Baguette bestreichen

**Baguette** 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 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.



### Fertigstellen

**Baguettehälften** 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>

