



# Gebackener Ofenkäse im Kräuter-Ringbrot

Vegetarisch • 25 Minuten • 3458 kJ/827 kcal • Tag 5 kochen

303

ADD-ON



Piment d'Espelette



Ringbrot



Knoblauchzehe



Oregano



Petersilie



Kaminkäse



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

Gut im Haus zu haben

Salz\*, Pfeffer\*, Öl\*

# Los geht's

Wasche die Kräuter ab.

## Was Du benötigst

1 Backblech, 1 Knoblauchpresse und 1 kleine Schüssel

## Zutaten 2 Personen

	<b>2P</b>
Piment d'Espelette	2 g
Ringbrot <b>15)</b>	300 g
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1
Oregano/Petersilie	10 g
Kaminkäse <b>7)</b>	180 g
Öl*	Angaben im Text
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack

\*Gut, im Haus zu haben

\*\*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. 260 g)
Brennwert	1310 kJ/313 kcal	3458 kJ/827 kcal
Fett	17,81 g	47,03 g
– davon ges. Fettsäuren	8,28 g	21,85 g
Kohlenhydrate	27,50 g	72,60 g
– davon Zucker	2,11 g	5,57 g
Eiweiß	10,19 g	26,89 g
Salz	1,415 g	3,735 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.

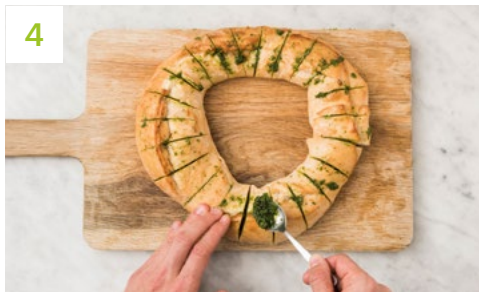
Achtung, das **Brot** nicht ganz durchschneiden, sonst fällt es auseinander!



### Für das Kräuteröl

Blätter der **Kräuter** abzupfen, fein hacken und in eine kleine Schüssel geben.

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



### Ringbrot marinieren

Vorbereitetes **Kräuteröl** in den Einschnitten des **Ringbrotes** verteilen.



### Brot backen

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

**Käse** nach Belieben mit **Piment d'Espelette** bestreuen und in die Mitte des **Ringbrotes** legen.

Zusammen weitere 7 – 10 Min. fertig backen.



### Anrichten

Fertiges **Ringbrot** auf eine Platte oder einen großen Teller umsetzen und 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>

