



JUMBO KNOBLAUCHBAGUETTE MIT SOURCREAM-DIP

ADD-ON



Steinofenbaguette



Butter



Knoblauchzehe



Cheddar



Hartkäse ital. Art



Frühlingszwiebel



saure Sahne

10 Minuten

Stufe 1

Veggie

Knuspriges Baguette getoppt mit einer unwiderstehlichen Creme aus Käse, Knoblauch und Frühlingszwiebeln und dazu ein frischer Sourcream-Dip – unser Jumbo-Baguette ist perfekt als herzhafter Snack.

Wasche die **Frühlingszwiebel** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 kleine Schüssel** und **1 große Schüssel**.



1 ALS ERSTES

Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.

Butter auf Raumtemperatur bringen.



2 KLEINE VORBEREITUNG

Weißes und grünen Teil der **Frühlingszwiebel** **getrennt voneinander** in feine Ringe schneiden. **Knoblauch** abziehen. **Hartkäse** fein reiben.



3 FÜR DEN BELAG

Knoblauch in eine große Schüssel pressen und zusammen mit der zimmerwarmen **Butter**, **Cheddar**, **weißen Frühlingszwiebelringen** und geriebenem **Hartkäse** gut vermengen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



4 BAGUETTE BELEGEN

Baguette waagrecht (wie ein großes Sandwich) aufschneiden und aufklappen. Jede Hälfte mit der **Käse-Butter-Mischung** betreiben. **Baguettes** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im Ofen auf oberer Schiene für 12 – 15 Min. backen, bis das **Brot** unten knusprig und der **Käse** zerlaufen und leicht gebräunt ist.



5 WÄHRENDEDESSEN

Saure Sahne in einer kleinen Schüssel zusammen mit der **Hälfte** der **grünen Frühlingszwiebelringe** vermengen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. Beiseitestellen.



6 ANRICHTEN

Baguettes aus dem Ofen nehmen, portionieren und zusammen mit dem **Sauerrahmdip** genießen.

2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
Butter 5)	40 g
Frühlingszwiebel DE IT	2
Knoblauchzehe ES	1
Hartkäse ital. Art 2) 5)	20 g
Cheddar 5)	100 g
Steinofenbaguette 1)	1
saure Sahne 5)	150 g
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. 300 g)
Brennwert	1.064 kJ/254 kcal	3.385 kJ/809 kcal
Fett	14 g	46 g
– davon ges. Fettsäuren	9 g	27 g
Kohlenhydrate	23 g	72 g
– davon Zucker	2 g	5 g
Eiweiß	9 g	28 g
Salz	1 g	3 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

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 5) Milch

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien DE: Deutschland IT: Italien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

[f](#) [i](#) [v](#) [p](#) #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

GUTEN APPETIT!