



KÄSIGES KNOBLAUCHBAGUETTE

mit Pilzen

ADD-ON



Baguette



Knoblauchzehe



Käse-Mix



Frühlingszwiebel



Frischkäse



Champignons



Mayonnaise



Worcester Sauce



Gewürzmischung
„Paprikagewürz“

🕒 25 Minuten

📊 Stufe 1

🌱 Veggie

Wasche das **Gemüse** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 große Schüssel**, **1 große Pfanne** und **1 Knoblauchpresse**.



1 ALS ERSTES

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

Baguette waagrecht (wie ein großes Sandwich) aufschneiden und aufklappen.

Baguette auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im Ofen auf der mittleren Schiene für 12 – 15 Min. backen, bis es knusprig ist.



2 KLEINE VORBEREITUNG

Weißes und grünen Teil der **Frühlingszwiebel** **getrennt voneinander** in feine Ringe schneiden.

Knoblauch abziehen.

Champignons je nach Größe vierteln oder achteln.



3 FÜR DEN BELAG

Knoblauch in eine große Schüssel pressen und mit **Frischkäse**, **Mayonnaise**, **Paprika-Gewürzmischung** und weißen **Frühlingszwiebelringen** gut vermengen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



4 CHAMPIGNONS BRATEN

In einer großen Pfanne 1 EL **Öl*** stark erhitzen und **Champignons** 2 Min. anbraten. **Champignons** mit **Worcester Sauce** ablöschen und noch 3 Min. braten, bis sie weich sind. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



5 BAGUETTE BELEGEN

Ofen auf Grillfunktion stellen. **Baguettehälften** mit der **Hälfte** des **Frischkäses** bestreichen. **Champignonscheiben** darauf anrichten. **Käse-Mix** unter den restlichen **Frischkäse** rühren und über die **Champignons** verteilen. **Baguettehälften** im Ofen auf der oberen Schiene für 5 – 10 Min. grillen, bis der **Käse** zerlaufen und leicht gebräunt ist.



6 FERTIG!

Baguette aus dem Ofen nehmen und mit **grünen Frühlingszwiebelringen** toppen. Portionieren und genießen.

Guten Appetit!

2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
Baguette 1)	1
Frühlingszwiebel DE ES	1
Knoblauchzehe ES	2
Champignons	200 g
Frischkäse 5)	200 g
Mayonnaise 2) 4)	20 ml
Gewürzmischung „Paprikagewürz“	2 g
Käse-Mix 5)	50 g
Worcester Sauce	8 ml
Öl* für Schritt 4	1 EL
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.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 350 g)
Brennwert	863 kJ/206 kcal	2.948 kJ/705 kcal
Fett	10,61 g	36,23 g
– davon ges. Fettsäuren	4,24 g	14,47 g
Kohlenhydrate	21,20 g	72,40 g
– davon Zucker	1,39 g	4,73 g
Eiweiß	6,76 g	23,09 g
Salz	0,890 g	3,040 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 4) Senf 5) Milch

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien

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



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