



# RINGBROT GETOPPT MIT KRÄUTERÖL, dazu selbst gemachter Paprikadip

ADD-ON



Ringbrot



Knoblauchzehe



Oregano



Petersilie



Hirtenkäse



rote Paprika



Sonnenblumenkerne



Basilikumpaste



Gemüsebrühe

🕒 25 Minuten

📊 Stufe 1

🌱 Veggie

903

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.  
Zum Kochen benötigst Du **1 hohes Rührgefäß**, **1 Pürierstab**, **1 Backblech** mit **Backpapier** und **1 großen Topf**.



## 1 KLEINE VORBEREITUNG

Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.

**Ringbrot** im Abstand von 2 cm rundherum einschneiden. Vorsicht! Das **Brot** nicht ganz durchschneiden, sonst fällt es Dir auseinander.



## 2 FÜR DEN PAPRIKADIP

**Knoblauch** abziehen und grob hacken.

**Paprikas** halbieren, **Kerne** und Strunk entfernen und **Paprikahälften** in 1 cm breite Streifen schneiden.



## 3 PAPRIKA KOCHEN

1 EL **Öl\*** in einem großen Topf auf mittlerer Stufe erhitzen und darin **Paprikastreifen** und **Knoblauch** 5 Min. anbraten. Danach **Sonnenblumenkerne**, 50 ml **Wasser\*** und **Gemüsebrühe** hinzugeben und weitere 5 Min. kochen lassen, bis die Flüssigkeit weggekocht ist und die **Paprika** weich ist.



## 4 RINGBROT AUFBACKEN

Blätter der **Kräutern** abzupfen, fein hacken und in einer kleinen Schüssel mit 3 EL **Öl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermengen. Vorbereitetes **Kräuteröl** in die Einschnitte des **Ringbrotes** verteilen. **Brot** danach auf ein mit **Backpapier** belegtes **Backblech** legen und im Ofen 5 – 7 Min. knusprig aufbacken.



## 5 FÜR DEN DIP

Sobald die **Paprika** weich gekocht ist, diese in ein hohes Rührgefäß umfüllen, **Hirtenkäse** und **Basilikumpaste** hinzufügen und mithilfe eines Pürierstabs fein pürieren. Danach mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken und in eine kleine Schüssel umfüllen. Bis zum Anrichten beiseitestellen.



## 6 ANRICHTEN

Fertig gebackenes **Brot** auf einer Platte oder einem großen Teller anrichten, **Dip** in die Mitte des **Brots** stellen und genießen.

**Guten Appetit!**

# 2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
Ringbrot 1) 5) 8) 10)	1
Knoblauchzehe ES	1
Oregano/Petersilie	10 g
Hirtenkäse 5)	100 g
rote Paprika NL   ES	2
Sonnenblumenkerne	10 g
Basilikumpaste	15 ml
Gemüsebrühe	4 g
Öl* für Schritt 3	1 EL
Wasser* für Schritt 3	50 ml
Öl* für Schritt 4	3 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.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 450 g)
Brennwert	937 kJ/224 kcal	4.176 kJ/998 kcal
Fett	8,59 g	38,29 g
– davon ges. Fettsäuren	0,97 g	4,30 g
Kohlenhydrate	27,68 g	123,30 g
– davon Zucker	3,69 g	16,46 g
Eiweiß	7,90 g	35,19 g
Salz	1,020 g	4,542 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 5) Milch 8) Sesamsamen  
10) Sojabohnen

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

## URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland NL: Niederlande ES: Spanien

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

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59  
kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005  
kundenservice@hellofresh.at