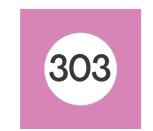


Knoblauchbaguette

mit Sour-Cream-Dip

Vegetarisch 30 – 40 Minuten • 814 kcal • Tag 5 kochen









Knoblauchzehe





Hartkäse ital. Art, gerieben





Frühlingszwiebel



junger Gouda, gerieben





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
Ciabatta-Brot 15)	250 g
Knoblauchzehe ES	1
Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8) Frühlingszwiebel EG MA	20 g
Frühlingszwiebel EG MA SN DE	2
saure Sahne 7)	200 g
Butter 7)	40 g
junger Gouda, gerieben 7)	100 g

^{**}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.)

	0 0	•
	100 g	Portion (ca. 340 g)
Brennwert	996 kJ/238 kcal	3406 kJ/814 kcal
Fett	13,6 g	46,4 g
– davon ges. Fettsäuren	8,4 g	28,6 g
Kohlenhydrate	20,2 g	69,2 g
– davon Zucker	2,9 g	9,9 g
Eiweiß	8,2 g	28 g
Salz	0,77 g	2,64 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 (Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: DE: Deutschland **ES:** Spanien **EG:** Ägypten **MA:** Marokko **SN:** Senegal



Zu Beginn

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

Butter auf Raumtemperatur bringen.



Kleine Vorbereitung

Weißen und grünen Teil der **Frühlingszwiebeln** getrennt voneinander in feine Ringe schneiden. **Knoblauch** abziehen.



Für den Belag

Knoblauch in eine große Schüssel pressen und zusammen mit zimmerwarmer Butter, Gouda, weißen Frühlingszwiebelringen und Hartkäse gut vermengen. Mit Salz* und Pfeffer* abschmecken.



Ciabatta bestreichen

Ciabatta waagerecht (wie ein großes Sandwich) aufschneiden und aufklappen. Jede Hälfte mit der Käse-Butter-Mischung bestreichen.

Ciabatta auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im Ofen auf der oberen Schiene für 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.



Fertig

Ciabattahälften 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

