



Jumbo Knoblauch-Ciabatta mit Sour-Cream-Dip

Vegetarisch 30 Minuten • 3308 kJ/791 kcal • Tag 5 kochen

303

ADD-ON



Ciabatta



Butter



Knoblauchzehe



Käse-Mix



Hartkäse geraspelt



Frühlingszwiebel



saure Sahne



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

Gut im Haus zu haben

Salz*, Pfeffer*

Los geht's

Wasche die Kräuter ab.

Was Du benötigst

1 Backblech mit Backpapier, 1 Knoblauchpresse,
1 kleine Schüssel und 1 große Schüssel

Zutaten 2 Personen

	2P
Ciabatta 15 16)	1
Butter 7)	40 g
Knoblauchzehe ES	1
Käse-Mix 7)	100 g
Hartkäse geraspelt 7) 8)	20 g
Frühlingszwiebel DE EG IT	2
saure Sahne 7)	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. 320 g)
Brennwert	1040 kJ/249 kcal	3308 kJ/791 kcal
Fett	13,65 g	43,40 g
- davon ges. Fettsäuren	8,16 g	25,95 g
Kohlenhydrate	22,86 g	72,70 g
- davon Zucker	1,56 g	4,97 g
Eiweiß	8,84 g	28,10 g
Salz	0,907 g	2,884 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 **16**) Gerste

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **EG:** Ägypten **IT:** Italien **ES:** Spanien



Als Erstes

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

Butter auf Raumtemperatur bringen.



Kleine Vorbereitung

Weiß- 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**, **Käse-Mix**, weißen **Frühlingszwiebelringen** und **Hartkäse** gut vermengen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



Baguette belegen

Ciabatta waagrecht (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 oberer Schiene für 12 – 15 Min. backen, bis das **Brot** unten knusprig und der **Käse** zerlaufen und leicht gebräunt ist.



Währenddessen

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



Fertig

Ciabattahälften aus dem Ofen nehmen, portionieren und zusammen mit dem **Sauerrahm-Dip** genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreunde:
Lade Deine Freunde jetzt mit
einem frischen Einstiegsrabatt von
mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

