



# 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 <b>15</b> <b>16</b> )	1
Butter <b>7</b> )	40 g
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1
Käse-Mix <b>7</b> )	100 g
Hartkäse geraspelt <b>7</b> ) <b>8</b> )	20 g
Frühlingszwiebel <b>DE</b>   <b>EG</b>   <b>IT</b>	2
saure Sahne <b>7</b> )	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>

