



GEGRILLTER KÄSE-ZWIEBEL-DIP

mit Röstzwiebeln, dazu Knoblauchbrot

ADD-ON



Knoblauchzehen



Frischkäse



Käse-Mix



saure Sahne



französisches Baguette



Röstzwiebeln



Petersilie



Schnittlauch



Frühlingszwiebel

20 Minuten

Stufe 1

Veggie

903

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 Auflaufform**, **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 große Schüssel**, **1 kleine Schüssel** und **1 Knoblauchpresse**.



1 KLEINE VORBEREITUNG

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

Baguettebrot in 2 cm dicke Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen.



2 ZUTATEN VORBEREITEN

Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.

Knoblauchzehe abziehen und fein hacken oder pressen.

Petersilie fein hacken.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.



3 KNOBLAUCHBROT AUFBACKEN

In der Zwischenzeit in einer kleinen Schüssel 3 EL **Olivenöl***, **Hälfte** des **Knoblauchs** und gehackte **Petersilie** verrühren. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. **Brot** mit **Kräuteröl** beträufeln und im vorgeheizten Ofen die **Baguettescheiben** für ca. 5 Min. aufbacken, bis sie goldbraun und knusprig sind.



4 DIP ANRÜHREN

In einer großen Schüssel **Frischkäse**, **saure Sahne**, 1 EL **Käse-Mix**, restlichen **Knoblauch**, **Röstzwiebeln** und **Frühlingszwiebelringe** miteinander vermengen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. **Dip** in eine kleine Auflaufform füllen und mit restlicher **Käse-Mix** bestreuen.



5 DIP GRILLEN

Nach der Backzeit das **Baguette** aus dem Ofen nehmen. Ofen auf Grillfunktion stellen und den **Dip** für ungefähr 10 Min. grillen, bis die Oberfläche anfängt zu bräunen.



6 ANRICHTEN

Dip aus dem Ofen nehmen, mit **Schnittlauchröllchen** toppen und noch warm mit **Knoblauchbrot** genießen.

2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
französisches Baguette 1)	1
Frühlingszwiebel DE ES	1
Knoblauchzehen ES	2
Petersilie/Schnittlauch	10 g
Frischkäse 5)	200 g
saure Sahne 5)	150 g
Käse-Mix 5)	50 g
Röstzwiebeln	20 g
Olivenöl* für Schritt 3	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.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 000 g)
Brennwert	1117 kJ/267 kcal	4217 kJ/1008 kcal
Fett	17,55 g	66,25 g
- davon ges. Fettsäuren	8,39 g	31,67 g
Kohlenhydrate	20,84 g	78,66 g
- davon Zucker	2,09 g	7,89 g
Eiweiß	6,94 g	26,20 g
Salz	0,897 g	3,387 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

(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

GUTEN APPETIT!