



GEGRILLTER KÄSEDIP MIT LAUGENGEBÄCK

ADD-ON



Laugenstangen



Frischkäse



Käse-Mix



Knoblauchzehe



Frühlingszwiebel



saure Sahne

20 Minuten

Stufe 1

Veggie

902

Wasche die **Frühlingszwiebel** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 kleine Auflaufform**, **1 große Schüssel** und **1 Backblech**.



1 KLEINE VORBEREITUNG

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



2 ZUTATEN VORBEREITEN

Weißes und grünen Teil der **Frühlingszwiebel** **getrennt voneinander** in feine Ringe schneiden.

Knoblauchzehe abziehen und fein hacken oder pressen.



3 DIP ANRÜHREN

In einer großen Schüssel **Frischkäse**, **saure Sahne**, 2 EL **Käse-Mix**, **Knoblauch** und **weiße Frühlingszwiebelringe** miteinander vermengen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Dip in eine kleine Auflaufform füllen, sodass der **Dip** ca. 2 cm hoch in der Form steht, und mit restlichem **Käse** bestreuen.



4 LAUGENSTANGEN AUFBACKEN

Die **Laugenstangen** auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Backofen für 3 – 5 Min. aufbacken.

★ **TIPP:** Die Backzeit kann je nach Ofen und je nachdem, ob die Laugenstangen aus dem Kühlschrank kommen oder nicht, variieren.



5 DIP GRILLEN

Ofen auf Grillfunktion stellen und den **Dip** für ca. 10 Min. grillen, bis die Oberfläche anfängt zu bräunen.



6 ANRICHTEN

Laugenstangen schräg aufschneiden, sodass man sie gut dippen kann.

Dip aus dem Ofen nehmen, mit **grünen Frühlingszwiebelringen** toppen und noch warm mit den Laugenstangen genießen.

2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
Frühlingszwiebel <small>DE ES</small>	1
Knoblauchzehe <small>ES</small>	1
Frischkäse <small>5)</small>	200 g
saure Sahne <small>5)</small>	150 g
Käse-Mix <small>5)</small>	50 g
Laugenstangen <small>1)</small>	3
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. 250 g)
Brennwert	823 kJ/197 kcal	2.102 kJ/503 kcal
Fett	7,51 g	19,19 g
– davon ges. Fettsäuren	3,78 g	9,65 g
Kohlenhydrate	24,66 g	63,01 g
– davon Zucker	1,87 g	4,77 g
Eiweiß	6,81 g	17,41 g
Salz	1,053 g	2,690 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!