

# Gebackener Ofenkäse im Kräuter-Ringbrot

Vegetarisch • 25 Minuten • 830 kcal • Tag 5 kochen

303



Ringbrot



Kaminkäse



milder Chili-Mix



Knoblauchzehe



Oregano



Petersilie



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

# Los geht's

Wasche die Kräuter ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Salz\*, Pfeffer\*, Öl\*

## Kochutensilien

1 Backblech, 1 Knoblauchpresse und 1 kleine Schüssel

## Zutaten 2 Personen

	2P
Ringbrot <b>15</b>	1
Kaminkäse <b>7</b>	180 g
milder Chili-Mix	2 g
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1
Oregano/Petersilie	10 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.)

	100 g	Portion (ca. 260 g)
Brennwert	1316 kJ/314 kcal	3473 kJ/830 kcal
Fett	17,86 g	47,14 g
– davon ges. Fettsäuren	8,28 g	21,87 g
Kohlenhydrate	27,92 g	73,72 g
– davon Zucker	2,25 g	5,93 g
Eiweiß	10,23 g	27,01 g
Salz	1,415 g	3,736 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) **15)** Weizen

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

**Ursprungsländer: ES:** Spanien



### Käse backen

Heize den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vor.

Folie vom **Käse** entfernen und den **Käse** in der Holzschachtel 12 Min. auf mittlerer Schiene backen.



### Ringbrot vorbereiten

**Ringbrot** im Abstand von 2 cm rundherum einschneiden.

Achtung: das **Brot** nicht ganz durchschneiden, sonst fällt es auseinander!

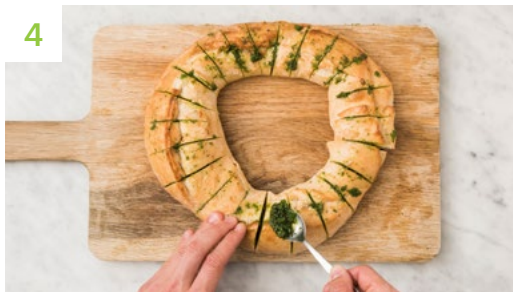


### Für das Kräuteröl

Blätter der **Kräuter** abzupfen, fein hacken und in eine kleine Schüssel geben.

**Knoblauch** abziehen und zu den **Kräutern** pressen.

Alles zusammen mit 3 EL **Öl**\*, 1 Prise **Salz**\* und **Pfeffer**\* vermengen.



### Ringbrot marinieren

Vorbereitetes **Kräuteröl** in den Einschnitten des **Ringbrot**es verteilen.



### Brot backen

**Käse** aus dem Ofen nehmen, Oberfläche kreuzförmig einschneiden und Ecken zum Rand hin aufklappen.

**Käse** nach Belieben mit milden **Chili-Mix** (**Achtung: scharf!**) bestreuen und in die Mitte des **Ringbrot**es legen.

Zusammen weitere 7 – 10 Min. fertig backen.



### Anrichten

Fertiges **Ringbrot** und **Kaminkäse** auf eine Platte oder einen großen Teller umsetzen und genießen.

**Guten Appetit!**

### milder Chili-Mix

Sei etwas vorsichtig beim Würzen mit unserem milden Chili. Trotz seines Namens kann der Schärfegrad variieren. Starte mit weniger Chili-Mix und taste Dich an Deine Wohlfühl-Schärfe heran.

Für mehr Essensfreu(n)de:

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

