

# Gegrillter Käse-Zwiebel-Dip mit Knoblauchbrot

Vegetarisch • 25 Minuten • 776 kcal • Tag 5 kochen

303



Baguette



Knoblauchzehe



Frischecreme



geriebener Junger Gouda



saure Sahne



Petersilie glatt



Schnittlauch



Frühlingszwiebel



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

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Pfeffer\*, Salz\*, Öl\*

## Kochutensilien

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

## Zutaten 2 Personen

	2P
Baguette <b>15</b>   <b>16</b>	1
Knoblauchzehe <b>ES</b>	2
Frischcreme <b>7</b>	150 g
geriebener Junger Gouda <b>7</b>	50 g
saure Sahne <b>7</b>	100 g
Petersilie glatt/Schnittlauch	10 g
Frühlingszwiebel <b>DE</b>   <b>NL</b>   <b>MA</b>   <b>EG</b>	1

\*\*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	1023 kJ/244 kcal	3248 kJ/776 kcal
Fett	14,07 g	44,66 g
- davon ges. Fettsäuren	6,75 g	21,42 g
Kohlenhydrate	22,35 g	70,96 g
- davon Zucker	3,28 g	10,40 g
Eiweiß	6,87 g	21,80 g
Salz	1,114 g	3,537 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 **16** Gerste

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

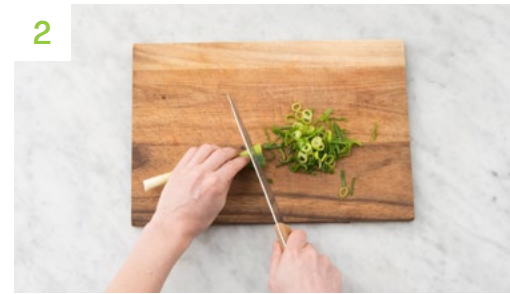
**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **ES:** Spanien **NL:** Niederlande  
**MA:** Marokko **EG:** Ägypten



## 1 Kleine Vorbereitung

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

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



## 2 Zutaten vorbereiten

**Frühlingszwiebel** in feine Ringe schneiden.

**Knoblauch** fein hacken oder pressen.

**Petersilie** und **Schnittlauch** fein hacken.



## 3 Knoblauchbrot aufbacken

In einer kleinen Schüssel 3 EL **Öl\***, die Hälfte des **Knoblauchs** und die gehackte **Petersilie** verrühren. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

**Baguettescheiben** mit **Kräuteröl** beträufeln und im vorgeheizten Ofen ca. 5 Min. aufbacken, bis sie goldbraun und knusprig sind.



## 4 Dip anrühren

In der Zwischenzeit in einer großen Schüssel Frischcreme, **saure Sahne**, 1 EL **geriebenen Gouda**, restlichen **Knoblauch** und **Frühlingszwiebelringe** vermengen und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

**Dip** in eine kleine Auflaufform füllen (sodass die **Masse** ca. 2 cm hoch in der Form steht) und mit dem restlichen **Gouda** bestreuen.



## 5 Dip grillen

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



## 6 Anrichten

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

**Guten Appetit!**

Für mehr Essensfreu(n)de:

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

