

# Knoblauchbaguette mit Sour-Cream-Dip

Vegetarisch 30 Minuten • 939 kcal • Tag 5 kochen

303



Steinofenbaguette



Knoblauchzehe



Reibkäse



Hartkäse geraspelt



Frühlingszwiebel



Saurer Halbrahm



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

# Los geht's

Wasche die Kräuter ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Butter\*, Salz\*, Pfeffer\*

## Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 Knoblauchpresse, 1 kleine Schüssel und 1 grosse Schüssel

## Zutaten 2 Personen

		2P
Steinofenbaguette <b>15</b> <b>16</b> )	1 x	250 g
Knoblauchzehe	1 x	4 g
Reibkäse <b>7</b> )	1 x	100 g
Hartkäse geraspelt <b>7</b> ) <b>8</b> )	1 x	20 g
Frühlingszwiebel	2 x	15-25 g
Saurer Halbrahm <b>7</b> )	2 x	100 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. 330 g)
Brennwert	1180 kJ/ 282 kcal	3929 kJ/ 939 kcal
Fett	17.81 g	59.31 g
- davon ges. Fettsäuren	8.36 g	27.83 g
Kohlenhydrate	21.24 g	70.72 g
- davon Zucker	3.44 g	11.46 g
Eiweiss	8.99 g	29.93 g
Salz	1.023 g	3.407 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!)



### Als Erstes

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

4 EL **Butter\*** auf Raumtemperatur bringen.



### Kleine Vorbereitung

Weissen 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\***, **Gouda**, weissen **Frühlingszwiebelringen** und **Hartkäse** gut vermengen. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



### Baguette belegen

**Steinofenbaguette** waagrecht (wie ein grosses **Sandwich**) aufschneiden und aufklappen.

Jede Hälfte mit der **Käse-Butter-Mischung** bestreichen.

**Baguette** 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

**Saurer Halbrahm** in einer kleinen Schüssel mit grünen **Frühlingszwiebelringen** verühren und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

Beiseitestellen.



### Fertig

**Baguettehälften** aus dem Ofen nehmen, portionieren und zusammen mit dem **Sauerrahm-Dip** geniessen.

### En Guete!

Du liebst HelloFresh?  
Deine Freunde sicher auch! Lade sie  
jetzt über den QR Code oder über  
[www.hellofresh.ch/freunde](http://www.hellofresh.ch/freunde) ein!





# Garlic baguette with sour cream dip

Vegetarian 30 minutes • 939 kcal • Cook on day 5

303



Stone-baked baguette



Garlic clove



Grated cheese



Grated hard cheese



Spring onion



Single sour cream



# Let's get started

Wash the herbs.

## Basics from your kitchen\*

Butter\*, salt\*, pepper\*

## Cooking utensils

1 baking tray with baking paper, 1 garlic press, 1 small bowl and 1 large bowl

## Ingredients for 2 | 4 persons

	2P	
Stone-baked baguette <b>15) 16)</b>	1 x	250 g
Garlic clove	1 x	4 g
Grated cheese <b>7)</b>	1 x	100 g
Grated hard cheese <b>7) 8)</b>	1 x	20 g
Spring onion	2 x	15–25 g
Single sour cream <b>7)</b>	2 x	100 g

\*\*Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

## Average nutritional values per

(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 330 g)
Calories	1180 kJ/282 kcal	3929 kJ/939 kcal
Fat	17.81 g	59.31 g
– of which saturated fats	8.36 g	27.83 g
Carbohydrate	21.24 g	70.72 g
– of which sugar	3.44 g	11.46 g
Protein	8.99 g	29.93 g
Salt	1.023 g	3.407 g

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

**Allergens:** **7)** Milk (including lactose) **8)** Eggs **15)** Wheat **16)** Barley

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients!)



### First of all

Preheat the oven to 220 °C top/bottom heat (200 °C fan oven).

Bring 4 tbsp. of butter to room temperature.



### Get prepped

Slice the white and green parts of the spring onions into thin rings and keep them separate.

Peel the garlic.



### For the topping

Press the garlic into a large bowl and mix well with the room-temperature butter\*, Gouda, white spring onion rings and hard cheese. Season with salt\* and pepper\*.



### Top the baguette

Slice open the stone-baked baguette horizontally (like a large sandwich) and open it up.

Spread each half with the cheese and butter mixture.

Place the baguette on a baking tray lined with baking paper and bake in the oven on the top shelf for 12-15 min. until the bottom of the bread is crispy and the cheese is melted and lightly browned.



### In the meantime

Mix the single sour cream with the green spring onion rings in a small bowl and season with salt\* and pepper\*.

Put to one side.



### Finish

Remove the baguette halves from the oven, apportion onto plates and enjoy with the sour cream dip.

## Bon appetit!

### Love HelloFresh?

Your friends will surely love it too!  
Send them an invite now using the QR code or at [www.hellofresh.ch/freunde/](http://www.hellofresh.ch/freunde/)



# Baguette à l'ail avec dip à la crème aigre

Végétarien 30 minutes • 939 kcal - Cuisiner au 5e jour

303



Baguette cuite au four



Gousse d'ail



Fromage râpé



Fromage à pâte dure râpé



Oignon de printemps



Crème aigre demi-écrémée



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

# C'est parti

Laver les fines herbes.

## Basiques dans votre cuisine\*

Beurre\*, sel\*, poivre\*

## Ustensiles de cuisine

1 plaque de four avec du papier sulfurisé, 1 presse-ail, 1 bol et 1 saladier

## Ingrédients pour 2 à 4 personnes

	2 portions	
Baguette <b>15</b> <b>16</b> )	1 x	250 g
Gousse d'ail	1 x	4 g
Fromage râpé <b>7</b> )	1 x	100 g
Fromage à pâte dure râpé <b>7</b> ) <b>8</b> )	1 x	20 g
Oignon de printemps	2 x	15-25 g
Crème demi-écrémée <b>7</b> )	2 x	100 g

\*\*Tenir compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box, de sorte qu'il peut y avoir des restes.

## Valeurs nutritionnelles moyennes pour

(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 330 g)
Valeur calorique	1.180 kJ/ 282 kcal	3.929 kJ/ 939 kcal
Lipides	17,81 g	59,31 g
- dont acides gras saturés	8,36 g	27,83 g
Glucides	21,24 g	70,72 g
- dont sucre	3,44 g	11,46 g
Protéines	8,99 g	29,93 g
Sel	1,023 g	3,407 g

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

**Allergènes : 7)** lait (comprenant du lactose) **8)** œufs **15)** blé **16)** orge (Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)



## Pour commencer

Préchauffer le four à 220 °C chaleur supérieure/inférieure (chaleur tournante 200 °C).

Laisser 4 cs de beurre\* à température ambiante.



## Petite préparation

Couper les oignons de printemps en fines rondelles en séparant les parties verte et blanche.

Peler l'ail.



## Pour la garniture

Presser l'ail dans un grand saladier et bien le mélanger avec le beurre\* ramolli, le gouda, les rondelles blanches d'oignon de printemps et le fromage à pâte dure. Assaisonner avec du sel\* et du poivre\*.



## Garnir la baguette

Couper la baguette à l'horizontale (comme un grand sandwich) et l'ouvrir.

Tartinier chaque moitié avec le mélange de fromage et de beurre.

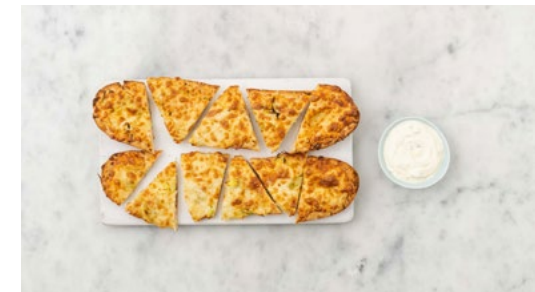
Déposer la baguette sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et la faire cuire au four, sur la grille supérieure pendant 12 à 15 min jusqu'à ce que la croûte soit croustillante et que le fromage soit fondu et légèrement doré.



## Pendant ce temps

Mélanger la crème aigre demi-écrémée et les rondelles vertes d'oignon de printemps dans un bol, saler\* et poivrer\*.

Réserver.



## C'est prêt

Retirer les moitiés de baguette du four, les couper en portions et les déguster avec le dip à la crème aigre.

## Bon appétit !

Vous aimez HelloFresh ?

Je parie que vos amis aussi ! Invitez-les dès maintenant via le QR code ou sur [www.hellofresh.ch/freunde](http://www.hellofresh.ch/freunde) !

