



Knoblauchbaguette mit Sour-Cream-Dip

Vegetarisch 30 Minuten • 3945 kj/943 kcal • Tag 2 kochen

303



Steinofenbaguette



Knoblauchzehe



geriebener Gouda



Hartkäse geraspelt



Frühlingszwiebel



Saurer Halbrahm



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

Gut, im Haus zu haben

Butter*, Salz*, Pfeffer*

Los geht's

Wasche die Kräuter ab.

Was Du benötigst

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

Zutaten 2 Personen

	2P	
Steinofenbaguette 15) 16)	1 x	250 g
Knoblauchzehe	1 x	4 ml
geriebener Gouda 7)	1 x	100 g
Hartkäse geraspelt 7) 8)	1 x	20 g
Frühlingszwiebel	2 x	25 g
Saurer Halbrahm 7)	2 x	100 g
Butter*	Angaben im Text	
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.

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 1.000 g)
Brennwert	1185 kJ/283 kcal	3945 kJ/943 kcal
Fett	18.11 g	60.30 g
- davon ges. Fettsäuren	11.03 g	36.73 g
Kohlenhydrate	21.74 g	72.40 g
- davon Zucker	2.81 g	9.35 g
Eiweiss	8.59 g	28.61 g
Salz	0.865 g	2.882 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!

Fehlende Zutat?

Lass es uns wissen: Scanne den QR-Code und sag uns, wenn etwas in deiner Box fehlt!





Garlic baguette with sour cream dip

Vegetarian 30 minutes • 3.945 kj/943 kcal • Cook on day 2

303



Stone-baked baguette



Garlic clove



Grated Gouda



Grated hard cheese



Spring onions



Single sour cream



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

Good to have at hand

Butter*, salt*, pepper*

Let's get started

Wash the herbs.

What you need

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

Ingredients for 2 persons

	2P	
Stone-baked baguette 15) 16)	1 x	250 g
Garlic clove	1 x	4 ml
Grated Gouda 7)	1 x	100 g
Grated hard cheese 7) 8)	1 x	20 g
Spring onions	2 x	25 g
Single sour cream 7)	2 x	100 g
Butter*	Amounts specified in text	
Salt*, pepper*	According to taste	

*Good to have at hand.

**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. 1000 g)
Calories	1.185 kJ/283 kcal	3.945 kJ/943 kcal
Fat	18.11 g	60.30 g
- incl. saturated fats	11.03 g	36.73 g
Carbohydrate	21.74 g	72.40 g
- incl. sugar	2.81 g	9.35 g
Protein	8.59 g	28.61 g
Salt	0.865 g	2.882 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

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

Bring 4 tbsp. of butter to room temperature.



Get prepped

Cut 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

Slide open the stone-baked baguette horizontally (like a large sandwich) and unfold.

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.



Done

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

Bon appetit!

Missing an ingredient?

Let us know: Scan the QR code and tell us if something is missing from your box!





Baguette à l'ail avec dip à la crème aigre

Végétarien 30 minutes • 3.945 kj/943 kcal • Cuisiner au 2e jour

303



Baguette cuite au four



Gousse d'ail



Gouda râpé



Fromage râpé



Oignon de printemps



Crème aigre demi-écrémée



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

Ingédients à toujours avoir chez soi
Beurre*, sel*, poivre*

C'est parti

Laver les fines herbes.

Ce dont vous avez besoin

1 plaque de four avec du papier de cuisson, 1 presse-ail,
1 petit bol et 1 grand bol

Ingrédients pour 2 personnes

	2 portions	
Baguette 15) 16)	1 x	250 g
Gousse d'ail	1 x	4 ml
Gouda râpé 7)	1 x	100 g
Fromage à pâte dure râpé 7) 8)	1 x	20 g
Oignons de printemps	2 x	25 g
Crème aigre demi-écrémée 7)	2 x	100 g
Beurre*	Détails dans le texte	
Sel*, poivre*	selon les goûts	

*Ingrédients à toujours avoir chez soi.

**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. 1.000 g)
Valeur calorique	1.185 kj/283 kcal	3.945 kj/943 kcal
Lipides	18.11 g	60.30 g
– dont acides gras saturés	11.03 g	36.73 g
Glucides	21.74 g	72.40 g
– dont sucre	2.81 g	9.35 g
Protéines	8.59 g	28.61 g
Sel	0.865 g	2.882 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 (200 °C pour un four à chaleur tournante).

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 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.

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

Déposer la baguette sur une plaque de four recouverte de papier de cuisson et la faire cuire au four, sur la grille supérieure 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 petit 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.

Bon appétit !

Il manque un ingrédient ?

Dites-le nous : scannez le QR code et dites-nous s'il manque quelque chose dans ta boîte !

