



Überbackene Penne mit getrockneten Tomaten,

bunten Kirschtomaten, Robiola-Frischkäse und Cheddar



HELLO ROBIOLA-FRISCHKÄSE

Robiola-Frischkäse ist eine geschützte italienische Herkunftsbezeichnung. Er wird in den italienischen Gegenden vom Piemont und in der Lombardei hergestellt.



Penne



Schnittlauch



Knoblauchzehe



bunte Kirschtomaten



getrocknete Tomaten



mittelscharfer Senf



Frischkäse



geriebener Cheddar

- 40 Minuten
- Stufe 1
- Neuentdeckung
- Veggie
- leichter Genuss

Beim Stichwort „Nudelauflauf“ kommen so manche Kindheitserinnerungen auf. Zeit also, dass Du Dich mit unseren mit Cheddar überbackenen Penne verwöhnst. Das gelingt allein schon mit mehreren Sorten Tomaten: Für Vitamine und Frische sorgen bunte Kirschtomaten, für den intensiven Geschmack gibt es noch getrocknete Tomaten obendrauf. Und damit Dein Auflauf schön cremig ist, kombinierst Du ihn mit Robiola, einem italienischen Frischkäse.

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**. Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor. Zum Kochen benötigst Du **1 kleine Schüssel**, **1 großen Topf**, ein **Sieb** und eine **Auflaufform**.



1 PENNE GAREN

In einen großen Topf reichlich heißes **Wasser** füllen, **salzen*** und einmal aufkochen lassen.

Penne darin 7 – 9 Min. bissfest garen.



2 IN DER ZWISCHENZEIT

Knoblauch abziehen und fein würfeln. **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden. **Bunte Kirschtomaten** halbieren. **Getrocknete Tomaten** grob zerkleinern.



3 FÜR DEN FRISCHKÄSE

In einer kleinen Schüssel **Frischkäse**, gewürfelten **Knoblauch**, **mittelscharfen Senf** und einen Großteil der **Schnittlauchröllchen** (ein wenig für die Dekoration beiseitelegen) mischen und mit etwas **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



4 FÜR DEN AUFLAUF

Penne nach der Garzeit in ein Sieb abgießen, dabei **Kochwasser*** aufbewahren und gleich zurück in den Topf geben.

Frischkäsemischung zu den **Penne** geben und nach und nach **Kochwasser*** zugeben, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. **Kirschtomatenhälften** und **getrocknete Tomaten** dazugeben und alles gut miteinander mischen.



5 AUFLAUF BACKEN

Penne-Tomaten-Mischung in eine leicht mit **Butter*** eingefettete Auflaufform umfüllen und mit **geriebenem Cheddar** bestreuen.

Penneauflauf auf der mittleren Schiene im Backofen 6 – 7 Min. gratinieren.



6 ANRICHTEN

Penneauflauf auf Teller verteilen, mit restlichen **Schnittlauchröllchen** bestreuen und genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Penne 1)	250 g	375 g ☉	500 g
Knoblauchzehe ES	½ ☉	¾ ☉	1
Schnittlauch	5 g ☉	7,5 g ☉	10 g
bunte Kirschtomaten	150 g	200 g	300 g
getrocknete Tomaten 15)	50 g	75 g	100 g
Frischkäse (Robiola) 7)	100 g	150 g ☉	200 g
mittelscharfer Senf 10)	10 ml ☉	15 ml ☉	20 ml
geriebener Cheddar 7)	50 g	75 g	100 g
Kochwasser*	50 ml	75 ml	100 ml
Butter*	½ EL	¾ EL	1 EL
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	100 g	PORTION (ca. 300 g)
Brennwert	1069 kJ/255 kcal	3324 kJ/793 kcal
Fett	10 g	31 g
– davon ges. Fettsäuren	6 g	19 g
Kohlenhydrate	33 g	103 g
– davon Zucker	5 g	14 g
Eiweiß	9 g	26 g
Ballaststoffe	2 g	6 g
Salz	1 g	2 g

ALLERGENE

1) Weizen 7) Milch 10) Senf 15) kann Spuren von Milch enthalten

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

URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!