

Käsiger Nudelauflauf mit bunten Kirschtomaten

Gericht verursacht 50% weniger CO2e durch Zutaten

Vegetarisch Family Klimaheld Thermomix hilft • 1153 kcal • Tag 5 kochen

24



Schnittlauch



Knoblauchzehe



bunte Kirschtomaten



getrocknete Tomaten



mittelscharfer Senf



Frischecreme



geriebener Junger Gouda



Penne



Sonnenblumenkerne



geriebener Hartkäse



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Pfeffer*, Salz*, Butter*, Wasser*

Kochutensilien

Thermomix®, 1 großer Topf mit Deckel und 1 Auflaufform

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Knoblauchzehe ES	0,5**	0,75**	1
bunte Kirschtomaten	150 g	200 g	300 g
getrocknete Tomaten	50 g	75 g	100 g
mittelscharfer Senf 9	10 ml	15 ml**	20 ml
Frischcreme 7	100 g	150 g	200 g
geriebener Junger Gouda 7	50 g	75 g	100 g
Penne 15	270 g	360 g	500 g
Sonnenblumenkerne	20 g	20 g	40 g
geriebener Hartkäse 7 8	20 g	20 g	40 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. 400 g)
Brennwert	1263 kJ/302 kcal	4825 kJ/1153 kcal
Fett	16,47 g	62,91 g
– davon ges. Fettsäuren	9,75 g	37,25 g
Kohlenhydrate	28,61 g	109,29 g
– davon Zucker	3,09 g	11,82 g
Eiweiß	9,05 g	34,57 g
Salz	0,770 g	2,940 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 **9** Senf **15** Weizen

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

Ursprungsländer: **ES:** Spanien



Vorbereitung

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

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

In einem großen Topf die **Sonnenblumenkerne** ohne Fettzugabe für ca. 1 Min. rösten bis sie duften, aus dem Topf nehmen und beiseite stellen.

In den gleichen Topf reichlich heißes **Wasser*** füllen, **salzen*** und zum Kochen bringen. Wenn das **Wasser** kocht, **Penne** zugeben und 7 – 9 Min. bissfest garen.

Mit dem Rezept fortfahren.



Für den Auflauf

Eine Auflaufform mit ca. 1 TL **Butter*** einfetten. **Penne** nach der Garzeit durch den Varoma-Behälter abgießen und in der Auflaufform verteilen.

Frischcreme-Mischung und **Kirschtomatenhälften** dazugeben und alles gut miteinander mischen.



In der Zwischenzeit

Knoblauch abziehen.

2 [**3** | **4**] **Schnittlauchstängel** in ca. 0,2 cm lange Röllchen schneiden und für die Deko zur Seite legen. Restlichen **Schnittlauch** in ca. 1 cm lange Röllchen schneiden.

Kirschtomaten halbieren.

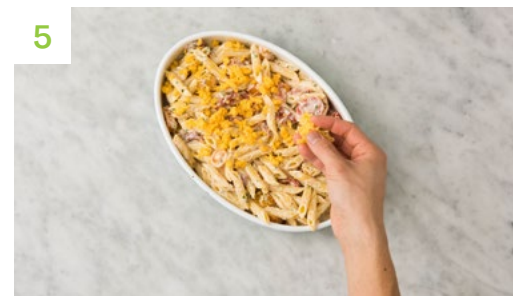


Für die Frischcreme

Knoblauch und 1 cm lange **Schnittlauchröllchen** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

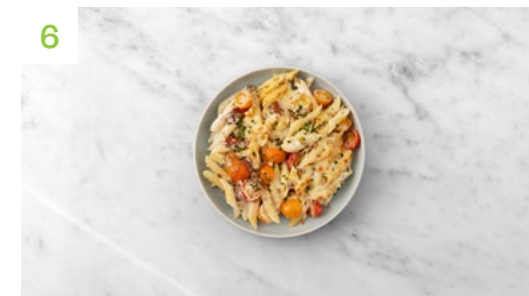
Getrocknete Tomaten zugeben, **5 Sek./Stufe 7** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Frischcreme, **Senf**, **Salz***, **Pfeffer*** und 50 g [**75 g** | **100 g**] **Wasser*** zugeben und **10 Sek./Stufe 4** mischen.



Auflauf backen

Auflauf mit **Hartkäse** und **Gouda** bestreuen und auf der mittleren Schiene im Backofen 6 – 7 Min. gratinieren.



Anrichten

Penne-Käse-Auflauf auf Teller verteilen, mit restlichen **Schnittlauchröllchen** und gerösteten **Sonnenblumenkernen** bestreuen und 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>

