

Käsiger Nudelaufbau mit Kirschtomaten

getoppt mit Schnittlauch und Sonnenblumenkernen

Vegetarisch Family 40 – 50 Minuten • 935 kcal • Tag 5 kochen



Penne



rote Kirschtomaten



Getrocknete Tomaten mit Kräutern



Schnittlauch



Knoblauchzehe



mittelscharfer Senf



Sonnenblumenkerne



Hartkäse ital. Art, gerieben



würziger Gouda, gerieben



Kochsahne



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Pfeffer*, Salz*, Wasser*

Kochutensilien

1 Auflaufform, 1 großer Topf, 1 Messbecher, 1 Sieb und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Penne 15)	270 g	360 g	500 g
rote Kirschtomaten	250 g	375 g	500 g
Getrocknete Tomaten mit Kräutern	50 g	70 g	100 g
Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Knoblauchzehe ES	0,5**	0,75**	1
mittelscharfer Senf 9)	10 ml	15 ml**	20 ml
Sonnenblumenkerne	20 g	20 g	40 g
Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8)	20 g	40 g	40 g
würziger Gouda, gerieben 7)	50 g	75 g	100 g
Kochsahne 7)	225 g**	300 g	450 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. 460 g)
Brennwert	858 kJ/205 kcal	3911 kJ/935 kcal
Fett	8,3 g	37,6 g
– davon ges. Fettsäuren	4,7 g	21,6 g
Kohlenhydrate	24,4 g	111,4 g
– davon Zucker	3,4 g	15,4 g
Eiweiß	7,8 g	35,6 g
Salz	0,64 g	2,91 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



1 Pasta kochen

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

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

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 fein hacken.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Kirschtomaten halbieren.

Getrocknete Tomaten grob zerkleinern.



3 Für die Soße

In einem hohen Rührgefäß drei Viertel [gesamte | gesamte] **Kochsahne**, **Knoblauch**, **Senf** und zwei Drittel der **Schnittlauchröllchen** verrühren. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



4 Für den Auflauf

Penne nach der Garzeit durch ein Sieb abgießen, dabei 50 ml [75 ml | 100 ml] **Kochwasser*** auffangen. **Penne** gleich zurück in den Topf geben.

Kochsahnmischung, aufgefangenes **Kochwasser***, **Kirschtomatenhälften** und **getrocknete Tomaten** zu den **Penne** in den Topf geben und gut untermischen.



5 Auflauf backen

Penne-Tomaten-Mischung in eine Auflaufform umfüllen.

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

Für die letzten 3 Min. **Sonnenblumenkerne** über den **Auflauf** streuen und mitbacken.



6 Anrichten

Penne-Auflauf auf Teller verteilen, mit restlichem **Schnittlauch** 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>

