

Käsiger Nudelauflauf mit Kirschtomaten getoppt mit Schnittlauch und Sonnenblumenkernen

Family Vegetarisch Thermomix hilft • 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*, Butter*

Kochutensilien

Thermomix®, 1 Auflaufform und 1 großer Topf mit Deckel

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



Vorbereitung

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

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

Währenddessen fortfahren.



In der Zwischenzeit

Knoblauch abziehen.

2 [3 | 4] **Schnittlauchstängel** in dünne Röllchen schneiden und für die Deko zur Seite legen.

Restlichen **Schnittlauch** in ca. 1 cm lange Röllchen schneiden.

Kirschtomaten halbieren.



Für die Soße

Knoblauch und 1 cm lange **Schnittlauchröllchen** in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern.

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

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



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. Vorbereitete **Soße** und **Kirschtomatenhälften** dazugeben und alles gut miteinander mischen.



Auflauf backen

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.



Anrichten

Penne-Käse-Auflauf auf Teller verteilen, mit restlichen **Schnittlauchröllchen** 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>

