

Überbackene Penne mit getrockneten Tomaten, bunten Kirschtomaten, Frischkäse und Cheddar



HELLO GETROCKNETE TOMATEN

Um getrocknete Tomaten auf traditionelle Art herzustellen, werden frische Tomaten eingesalzen. Dadurch verdampft der austretende Saft in der Sonne.



Schnittlauch



Knoblauchzehe



bunte Kirschtomaten



getrocknete Tomaten (mit Kräutern)



mittelscharfer Senf



Frischkäse



geriebener Cheddar



Penne

40-50 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 1

Zeit sparen

Veggie

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 Frischkäse. Lass es Dir schmecken!

LOS GEHT'S

Wasche **Kräuter** und **Gemüse** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 großen Topf**, **1 kleine Schüssel**, **1 Sieb** und **1 Auflaufform**.



1 VORBEREITUNG

Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher** und heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.

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 **Friskäse**, gewürfelten **Knoblauch**, **Senf** und einen Großteil der **Schnittlauchröllchen** (ein wenig für die Dekoration beiseitelegen) mischen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



4 FÜR DEN AUFLAUF

Penne nach der Garzeit in ein Sieb abgießen, dabei 50 ml [75 ml | 100 ml] **Kochwasser*** aufbewahren und gleich zurück in den Topf geben. Zur **Friskäsemischung** nach und nach **Kochwasser** zugeben, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist, **Kirschtomatenhälften** dazugeben und alles gut mischen.



5 AUFLAUF BACKEN

Penne-Tomaten-Mischung in eine leicht mit **Butter*** eingefettete Auflaufform umfüllen, mit **Cheddar** bestreuen und auf der mittleren Schiene im Backofen 6 – 7 Min. gratinieren.



6 ANRICHTEN

Penneauflauf auf Teller verteilen, mit restlichem **Schnittlauch** bestreuen und genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Penne 1)	250 g	375g	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 (mit Kräutern)	50 g	75 g	100 g
Friskäse 5)	200 g	300g	400 g
mittelscharfer Senf 4)	10 ml	15ml	20 ml
geriebener Cheddar 5)	100 g	150 g	200 g
Butter* 5) für Schritt 5		ca. 1 TL	
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. 400 g)
Brennwert	1.075 kJ/257 kcal	4.148 kJ/992 kcal
Fett	12 g	47 g
- davon ges. Fettsäuren	7 g	29 g
Kohlenhydrate	27 g	105 g
- davon Zucker	4 g	16 g
Eiweiß	9 g	35 g
Salz	1 g	3 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

1) Glutenhaltiges Getreide 4) Senf 5) Milch

(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).



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

GUTEN APPETIT!