



Überbackene Penne mit gefüllter Hühnerbrust, getrockneten Tomaten, Robiola-Frischkäse und Cheddar



EXTRA LECKERBISEN

Hähnchenbrust mit Füllung



Schnittlauch



Knoblauchzehe



bunte Kirschtomaten



getrocknete Tomaten



mittelscharfer Senf



Frischkäse (Robiola)



geriebener Cheddar



Penne



Hähnchenbrustfilet



Basilikumpaste



Hartkäse

15 [20|20] Min.

25 [30|30] Min.

Stufe 2

Thermomix hilft

Tag 1 - 3 kochen

Ein Hoch auf Hello Extra: Denn heute peppen wir Deinen Nudelaufbau mit einer Extraportion saftiger Hähnchenbrust auf! Mit zwei Sorten Tomaten geht es los: 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. Guten Appetit!

thermomix

LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab. Tupfe das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken. Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor. Zum Kochen benötigst Du **Backpapier**, ein **Backblech**, **1 großen Topf** und eine **Auflaufform**.



1 VORBEREITUNG

In einen großen Topf reichlich heißes **Wasser** füllen, **salzen*** und einmal aufkochen lassen. **Penne** darin 7 – 9 Min. bissfest garen. **Hähnchenbrustfilets** tief einschneiden. **Hartkäse** halbieren, in den Mixtopf geben, **15 Sek./Stufe 10** zerkleinern, **Basilikumpaste** zugeben und **5 Sek./Stufe 5** mischen. **Hähnchenbrust** innen und außen **salzen*** und **pfeffern***, mit **Basilikum-Käse-Füllung** füllen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im Backofen 20 – 25 Min. garen.



4 FÜR DEN AUFLAUF

Eine Auflaufform leicht mit **Butter*** einfetten. **Penne** nach der Garzeit durch den Varoma-Behälter abgießen und in der Auflaufform verteilen. **Frischkäse-Mischung** und **Kirschtomatenhälften** dazugeben und alles gut miteinander mischen.



2 IN DER ZWISCHENZEIT

Knoblauch abziehen. 2 [3]4 **Schnittlauchhalme** in dünne Röllchen schneiden und für die Dekoration beiseitelegen. Restlichen **Schnittlauch** in ca. 1 cm lange Stücke schneiden. **Kirschtomaten** halbieren.



5 AUFLAUF BACKEN

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



3 FÜR DEN FRISCHKÄSE

Knoblauch und **Schnittlauchstücke** 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. **Frischkäse, Senf, Salz*, Pfeffer*** und **Wasser*** (siehe Zutatenliste) zugeben und **10 Sek./Stufe 4** vermischen.



6 ANRICHTEN

Gefüllte Hähnchenbrust in Scheiben schneiden. **Penneauflauf** auf Teller verteilen, mit **Hähnchenbruststreifen** und restlichem **Schnittlauch** genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Penne 1)	250 g	375 g	500 g
Knoblauchzehe ES	½	¾	1
Schnittlauch	5 g	8 g	10 g
bunte Kirschtomaten	150 g	200 g	300 g
getrocknete Tomaten	50 g	75 g	100 g
Hähnchenbrustfilet	280 g	420 g	560 g
Hartkäse ital. Art 2) 5)	40 g	60 g	80 g
Basilikumpaste	15 ml	15 ml	24 ml
Frischkäse (Robiola 1) 2) 5)	100 g	150 g	200 g
mittelscharfer Senf 4)	10 ml	15 ml	20 ml
geriebener Cheddar 5)	50 g	75 g	100 g
Wasser*	50 ml	75 ml	100 ml
Butter* 5)		½ 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.
 ! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix® anpasst.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 450 g)
Brennwert	954 kJ/228 kcal	4567 kJ/1092 kcal
Fett	10 g	47 g
– davon ges. Fettsäuren	5 g	24 g
Kohlenhydrate	21 g	103 g
– davon Zucker	3 g	14 g
Eiweiß	13 g	62 g
Ballaststoffe	1 g	5 g
Salz	0 g	2 g

ALLERGENE

1) Weizen 2) Ei 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) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
 AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!