



Überbackene Penne mit extra Hähnchenbrust, getrockneten Tomaten, bunten Kirschtomaten und Frischkäse

EXTRA LECKERBISEN

HÄHNCHENBRUST



Schnittlauch



Knoblauchzehe



bunte Kirschtomaten



getrocknete Tomaten



mittelscharfer Senf



Frischkäse



Käse-Mix



Penne



Hähnchenbrustfilets



Basilikumpaste



geriebener Hartkäse



15 [20 | 20] Min. 30 [35 | 40] Min.

Stufe 1 Thermomix hilft

Tag 1 - 3 kochen

Ein Hoch auf den Extra Leckerbissen: Denn heute peppen wir Deinen Nudelaufbau mit einer Extraportion saftiger Hähnchenbrust auf! Für Vitamine und Frische sorgen bunte Kirschtomaten und für den intensiven Geschmack gibt es getrocknete Tomaten obendrauf. Damit Dein Auflauf schön cremig ist, kombinierst Du ihn mit Frischkäse. Während Du zuschaust, wie der Käse langsam über der Pasta schmilzt, kannst Du Dich auf große Genussmomente freuen!

thermomix

LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** und das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken.
 Heize den Backofen auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.
 Neben dem **Thermomix*** benötigst Du **1 großen Topf**, **1 kleine Schüssel** und **2 Auflaufformen**.



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, innen und außen **salzen*** und **pfeffern***.

Hartkäse in einer kleinen Schüssel mit ein paar Tropfen **Basilikumpaste** 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.

Die **Hartkäsemischung** in die **Hähnchenbrust** stopfen. Die restliche **Basilikumpaste** dünn außen auf die **Hähnchenbrüste** streichen, in eine Auflaufform legen und 20 – 25 Min. im Ofen garen.



4 FÜR DEN AUFLAUF

Eine Auflaufform mit 1 TL [1½ TL | 2 TL] **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.



5 AUFLAUF BACKEN

Auflauf mit **Käse-Mix** 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.

100 g [150 g | 200 g] **Frischkäse**, **Senf**, **Salz***, **Pfeffer*** und 50 g [75 g | 100 g] **Wasser*** zugeben und **10 Sek./Stufe 4** vermischen.



6 ANRICHTEN

Gefüllte Hähnchenbrust in Scheiben schneiden.

Penne-Auflauf auf Teller verteilen, **Hähnchenbruststreifen** darauf anrichten, mit restlichem **Schnittlauch** toppen und genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Penne 1)	250 g	375 g	500 g
Hähnchenbrustfilets	250 g	375 g	500 g
geriebener Hartkäse 5)	40 g	60 g	80 g
Basilikumpaste	15 ml	15 ml	24 ml
Knoblauchzehe ES	½	¾	1
Schnittlauch	5 g	7,5 g	10 g
bunte Kirschtomaten	150 g	200 g	300 g
getrocknete Tomaten	50 g	75 g	100 g
Frischkäse 5)	100 g	150 g	200 g
mittelscharfer Senf 4)	10ml	15ml	20 ml
Käse-Mix 5)	50 g	75 g	100 g
Wasser* für Schritt 3	50 g	75 g	100 g
Butter* 5) für Schritt 5	1 TL	1½ TL	2 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.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 450 g)
Brennwert	892 kJ/213 kcal	4.119 kJ/985 kcal
Fett	7 g	34 g
– davon ges. Fettsäuren	4 g	18 g
Kohlenhydrate	22 g	103 g
– davon Zucker	3 g	14 g
Eiweiß	14 g	63 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) Glutenthaltiges Getreide 2) Eier 4) Senf 5) Milch

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

URSPRUNGSLÄNDER

ES: Spanien

f i y p #HelloFreshDE

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!