



Leichter kochen,
besser essen!



3
KW51
2016

>HelloFresh.de | kundenservice@hellofresh.de | #hellofresh

Würziger Penne-Auflauf

mit zweierlei Tomaten und doppelt Käse

■ Nudeln mit Tomaten klingt nach altem Hut? Nicht, wenn Du diesen Auflauf zauberst. Hier mischst Du bunte und getrocknete Tomaten und verwendest doppelt Käse. Dann wird es ein einfach leckeres Essen, das Du wunderbar mit lieben Menschen teilen kannst. Guten Appetit!

25 min.

Stufe 1

schnell, veggie



Penne



getrocknete Tomaten



Kirschtomaten



roter Cheddar



Frischkäse



Senf



Knoblauchzehe



Schnittlauch

Zutaten in Deiner Box	2 Personen	4 Personen	Nährwerte	pro Portion (ca. 400 g)	pro 100 g
Penne 1)	250 g ⊕	500 g	Brennwert (kJ/kcal)	3294/784	1082/257
Knoblauchzehe [Ursprungsl. ESP]	½ ⊕	1	Fett (g)	26	9
Schnittlauch	5 g ⊕	10 g	- davon ges. Fettsäuren (g)	15	5
Kirschtomaten	150 g	300 g	Kohlenhydrate (g)	106	35
getrocknete Tomaten	50 g	100 g	- davon Zucker (g)	15	5
Frischkäse 7)	75 g ⊕	150 g ⊕	Eiweiß (g)	29	4
Senf 10)	10 g	20 g	Ballaststoffe (g)	4	1
roter Cheddar 7)	50 g ⊕	100 g	Salz (g)	2	1
			Allergene: 1) Gluten 7) Lactose 10) Senf		

Gut im Haus zu haben [bei 4 Personen Menge in Klammern]

⊕ Verwende die restliche Menge anderweitig.

Salz, Pfeffer, Butter 7)

Was zum Kochen gebraucht wird

Wasserkocher, Backofen, großer Topf, kleine Schüssel, Sieb, Auflaufform



Vorbereitung: Gemüse und Kräuter waschen. Alle Zutaten und Utensilien bereitstellen. Reichlich **Wasser** im Wasserkocher erhitzen. Backofen auf 200 °C Grillfunktion vorheizen.

1 In einen großen Topf reichlich kochendes **Salzwasser** füllen, **Penne** zugeben und 7 – 9 Min. bissfest garen.

2 In der Zwischenzeit: **Knoblauch** abziehen und fein würfeln. **Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden, **Kirschtomaten** halbieren und **getrocknete Tomaten** grob zerkleinern.

3 In einer kleinen Schüssel **Frischkäse**, gewürfelten **Knoblauch**, **Senf** und den Großteil der **Schnittlauchröllchen** mischen, mit etwas **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

4 **Penne** nach der Garzeit in ein Sieb abgießen und gleich zurück in den Topf geben. **Frischkäse-Mischung**, **Kirschtomatenhälften** und **getrocknete Tomatenstücke** dazugeben und alles gut miteinander mischen.

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

6 **Penne-Käse-Auflauf** auf Teller verteilen, mit restlichem **Schnittlauch** bestreuen und genießen.

Ging doch ganz fix und trotzdem sieht Dein Meisterwerk unglaublich lecker aus!

