



Überbackene Penne mit getrockneten Tomaten,

bunten Kirschtomaten, Robiola-Frischkäse und Cheddar



HELLO ROBIOLA

Robiola-Frischkäse ist eine geschützte italienische Herkunftsbezeichnung und dieser Frischkäse wird in den italienischen Gegenden vom Piemont und in der Lombardei hergestellt.



Schnittlauch



Knoblauchzehe



bunte Kirschtomaten



getrocknete Tomaten



mittelscharfer Senf



Frischkäse (Robiola)



geriebener Cheddar



Penne



40 Minuten

Stufe 1

Veggie

Zeit sparen

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 italienischen Frischkäse.

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.

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



1 VORBEREITUNG

Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**.
Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze
(**200 °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 **Frischkäse**,
gewürfelten **Knoblauch**, **mittelscharfen Senf**
und **Schnittlauchröllchen** (ein wenig für die
Dekoration beiseitelegen) mischen und mit
etwas **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



4 FÜR DEN AUFLAUF

Penne nach der Garzeit in ein Sieb
abgießen, dabei etwas **Kochwasser***
auffangen.

Penne zurück in den Topf geben, **Frischkäse-
mischung** und nach und nach **Kochwasser***
unterheben, bis eine cremige Konsistenz
entsteht.

Zum Schluss mit **Kirschtomatenhälften** und
getrocknete Tomaten vermischen.



5 AUFLAUF BACKEN

Penne-Tomaten-Mischung in eine
leicht mit **Butter*** eingefettete Auflaufform
füllen, mit **geriebenen 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	375 g	500 g
Knoblauchzehe ES	1	1	1
Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
bunte Kirschtomaten	150 g	200 g	300 g
getrocknete Tomaten	50 g	75 g	100 g
Frischkäse (Robiola) 1) 2) 5)	100 g	200 g	200 g
mittelscharfer Senf 4)	20 ml	20 ml	20 ml
geriebener Cheddar 5)	50 g	75 g	100 g
Butter* 5)		½ EL	
Kochwasser*	50 ml	75 ml	100 ml
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	100 g	PORTION (ca. 300 g)
Brennwert	957 kJ/229 kcal	2977 kJ/712 kcal
Fett	5 g	15 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	7 g
Kohlenhydrate	37 g	116 g
– davon Zucker	4 g	13 g
Eiweiß	9 g	27 g
Ballaststoffe	2 g	6 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!)

URSPRUNGSLÄNDER

ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

f i y p #HelloFreshDE

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!