

Überbackene Penne in cremiger SoBe

mit Robiola-Frischkäse und einer Tomatenvariation





HELLO ROBIOLA

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





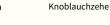


Frischkäse (Robiola)





Schnittlauch





bunte Kirschtomaten



getrocknete Tomaten



mittelscharfer Senf

geriebener Cheddar



30 Minuten





Beim Wort "Nudelauflauf" kommen so manche Kindheitserinnerungen auf. Zeit also, dass Du Dich mit unseren 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 Robiola, einem italienischen Frischkäse.

GEHT'S

Wasche Obst, Gemüse und Kräuter ab. Erhitze reichlich Wasser im Wasserkocher. Heize den Backofen auf 200 °C Ober-/ Unterhitze (180 °C Umluft) vor. Zum Kochen benötigst Du außerdem 1 großen Topf, ein Sieb, eine Auflaufform und 1 kleine Schüssel.



1 VORBEREITUNG In einen großen Topf reichlich heißes **Wasser** füllen, **salz**en 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.



JFÜR DEN FRISCHKÄSE
In einer kleinen Schüssel Frischkäse,
gewürfelten Knoblauch, Senf und einen
Großteil der 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 und gleich zurück in den Topf geben.
Frischkäsemischung, Kirschtomatenhälften
und getrocknete Tomaten dazugeben und
alles gut miteinander mischen.



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.



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

Guten Appetit!

ZUTATEN

	2P	4P
Penne 1)	250 g	500 g
Knoblauchzehe ES	1/2 🕦	1
Schnittlauch	5 g 🕦	10 g
bunte Kirschtomaten	150 g	300 g
getrocknete Tomaten	50 g	100 g
Frischkäse (Robiola) 7)	100 g	200 g
mittelscharfer Senf 10)	10 ml 🐠	20 ml
geriebener Cheddar 7)	50 g	100 g

Salz*, Pfeffer*, Butter 7)*

* Gut, im Haus zu haben [bei 4 Personen Menge in Klammern].
 * 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. 550 g)
Brennwert	1081 kJ/258 kcal	3361 kJ/802 kcal
Fett	10 g	31 g
– davon ges. Fettsäuren	6 g	19 g
Kohlenhydrate	34 g	104 g
– davon Zucker	5 g	16 g
Eiweiß	9 g	27 g
Ballaststoffe	2 g	6 g
Salz	1 g	2 g

ALLERGENE

1) Weizen 7) Milch 10) Senf

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

URSPRUNGSLÄNDER

FS. Snanien

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) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

2017 | KW 49 | 7

