

# Nudelaufbau mit bunten Kirschtomaten getrockneten Tomaten und Pinienkernen

Vegetarisch Family 40 – 50 Minuten • 3752 kJ/897 kcal • Tag 5 kochen

17



Schnittlauch



Knoblauchzehe



bunte Kirschtomaten



getrocknete Tomaten



mittelscharfer Senf



Frischkäse



Käse-Mix



Penne



Butter



Pinienkerne



geriebener Hartkäse



- Ohne künstliche Farbstoffe  
- Ohne künstliche Aromen  
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Gut im Haus zu haben

Pfeffer\*, Salz\*

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab. Erhitze reichlich Wasser im Wasserkocher.

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Erhitze reichlich Wasser im Wasserkocher.

## Was Du benötigst

1 großen Topf mit Deckel, 1 kleine Schüssel, 1 Sieb und 1 Auflaufform

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
Knoblauchzehe <b>ES</b>	0,5**	0,75**	1
bunte Kirschtomaten	150 g	200 g	300 g
getrocknete Tomaten	50 g	75 g	100 g
mittelscharfer Senf <b>4)</b>	10 ml	15 ml**	20 ml
Frischkäse <b>5)</b>	100 g	150 g	200 g
Käse-Mix <b>5)</b>	50 g	75 g	100 g
Penne <b>1)</b>	270 g	360 g	500 g
Butter <b>5)</b>	10 g	10 g	20 g
Pinienkerne	10 g	20 g	20 g
geriebener Hartkäse <b>2) 5)</b>	20 g	40 g	40 g
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

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 340 g)
Brennwert	1097 kJ/262 kcal	3752 kJ/897 kcal
Fett	10,04 g	34,33 g
– davon ges. Fettsäuren	5,65 g	19,33 g
Kohlenhydrate	31,87 g	108,98 g
– davon Zucker	3,60 g	12,30 g
Eiweiß	10,04 g	34,32 g
Salz	0,842 g	2,880 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)** Glutenhaltiges Getreide (Weizen) oder daraus hergestellte Erzeugnisse **2)** Eier oder Eierzeugnisse **4)** Senf oder Senfzeugnisse **5)** Milch oder Mischzeugnisse (einschließlich Laktose)

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

**Ursprungsländer:** **ES:** Spanien



## Vorbereitung

In einem großen Topf die **Pinienkerne** ohne Fettzugabe für etwa 1 Min. rösten, bis sie duften.

**Pinienkerne** aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.

In den Topf reichlich heißes **Wasser\*** füllen, **salzen\*** und einmal aufkochen lassen.

**Penne** darin 7 – 9 Min. bissfest garen.



## Für den Auflauf

**Penne** nach der Garzeit in ein Sieb abgießen, dabei 50 ml [75 ml | 100 ml] **Kochwasser\*** auffangen und **Penne** gleich zurück in den Topf geben.

Zur **Frischkäsemischung** nach und nach **Kochwasser** zugeben, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist.

**Kirschtomatenhälften, getrocknete Tomaten** und **Frischkäsemischung** zu den **Penne** in den Topf geben und gut mischen.



## In der Zwischenzeit

**Knoblauch** abziehen und fein würfeln.

**Schnittlauch** in feine Röllchen schneiden.

**Bunte Kirschtomaten** halbieren.

**Getrocknete Tomaten** grob zerkleinern.



## Auflauf backen

**Penne-Tomaten-Mischung** in eine leicht mit **Butter** eingefettete Auflaufform umfüllen, mit **Hartkäse** und **Käse-Mix** bestreuen und auf der mittleren Schiene im Backofen 6 – 7 Min. gratinieren.



## Für 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.



## Anrichten

**Penne-Auflauf** auf Teller verteilen, mit restlichem **Schnittlauch** und gerösteten **Pinienkernen** bestreuen und genießen.

## Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:  
Lade Deine Freunde jetzt mit  
einem frischen Einstiegsrabatt von  
mind. 54,99 € ein!  
<http://www.hellofresh.de/freunde>

