



# ÜBERBACKENE PENNE MIT GETROCKNETEN TOMATEN, bunten Kirschtomaten, Robiola-Frischkäse und Cheddar



## HELLO GETROCKNETE TOMATEN

Um getrocknete Tomaten auf traditionelle Art herzustellen, werden frische Tomaten eingesalzen. Dadurch verdampft der austretende Saft in der Sonne.



Schnittlauch



Knoblauchzehe



bunte Kirschtomaten



getrocknete Tomaten  
(mit Kräutern)



mittelscharfer Senf



Frischkäse



Käse-Mix



Penne

40 - 50 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 1

Veggie



Wasche **Kräuter** und **Gemüse** ab.

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



## 1 VORBEREITUNG

Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher** und heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °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 **Friskäse**, gewürfelten **Knoblauch**, **Senf** und einen Großteil der **Schnittlauchröllchen** (ein wenig für die Dekoration beiseitelegen) mischen und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 4 FÜR DEN AUFLAUF

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

Zur **Friskäsemischung** nach und nach **Kochwasser** zugeben, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. **Friskäsesoße** und **Kirschtomatenhälften** zu den **Penne** in den Topf geben und alles gut mischen.



## 5 AUFLAUF BACKEN

Eine Auflaufform mit ca. 1 TL **Butter\*** einfetten.

**Penne-Tomaten-Mischung** hineingeben, mit **Käse-Mix** bestreuen und auf der mittleren Schiene im Backofen 6 – 7 Min. gratinieren.



## 6 ANRICHTEN

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

## Guten Appetit!

# 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Penne 1)	250 g	375 g	500 g
Knoblauchzehe ES	½	¾	1
Schnittlauch	10 g	10 g	10 g
bunte Kirschtomaten	150 g	200 g	300 g
getrocknete Tomaten (mit Kräutern)	50 g	75 g	100 g
Friskäse 5)	100 g	150 g	200 g
mittelscharfer Senf 4)	10 ml	15 ml	20 ml
Käse-Mix 5)	50 g	75 g	100 g
Butter* 5) für Schritt 5			ca. 1 TL
Salz*, Pfeffer*			nach Geschmack

\* Gut, im Haus zu haben.

☉ Beachte die benötigte Menge. Die geliefertete 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. 300 g)
Brennwert	999 kJ/239 kcal	2.866 kJ/685 kcal
Fett	6,45 g	18,52 g
– davon ges. Fettsäuren	3,63 g	10,42 g
Kohlenhydrate	35,55 g	102,02 g
– davon Zucker	3,63 g	13,57 g
Eiweiß	8,74 g	25,07 g
Salz	0,668 g	1,918 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 4) Senf 5) Milch

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

## URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien

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

#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