



Überbackene Penne in cremiger Soße

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.



Penne



Frischkäse (Robiola)



Schnittlauch



Knoblauchzehe



bunte Kirschtomaten



getrocknete Tomaten



mittelscharfer Senf



geriebener Cheddar

30 Minuten

Stufe 1

Veggie

Beim Wort „Nudelauf“ 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.

LOS 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, **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**, **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.



5 AUFLAUF BACKEN

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.



6 ANRICHTEN

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

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Penne 1)	250 g	500 g
Knoblauchzehe ES	½ ☞	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!)

URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien

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

Guten Appetit!