



# Überbackene Penne mit getrockneten Tomaten, bunten Kirschtomaten, Robiola-Frischkäse und Cheddar

FAMILY  
HIGHLIGHT



Schnittlauch



Knoblauchzehe



bunte Kirschtomaten



getrocknete Tomaten



mittelscharfer Senf



Frischkäse (Robiola)



geriebener Cheddar



Penne

## Mahl Zeit zum Nachdenken



Dieser herzhafte Auflauf ist genau das Richtige für alle Käseliebhaber. Der Frischkäse sorgt für eine schöne Cremigkeit, während Du den Cheddar zu einer würzigen Käsekruste überbackst.

Wie viele Käsesorten kennst Du und welche davon hast Du schon probiert? Wer die meisten Käsesorten aufzählen kann, der bekommt eine Extraportion Cheddar!



- 40 Minuten
- Stufe 1
- Neuentdeckung
- Veggie
- leichter Genuss







HelloFresh Familienkoch Marco



### MITMACH-TIPP FÜR KIDS

Wenn Ihr Eure Kinder mit ins Kochgeschehen einbinden möchtet, lasst Sie doch den **Schnittlauch** schneiden. Das geht auch super ohne Messer. Dazu einfach mit einer Schere Röllchen abschneiden.



## LOS GEHT'S

Wascht **Gemüse** und **Kräuter** ab.

Zum Kochen benötigt Ihr **1 großen Topf**, **1 kleine Schüssel**, ein **Sieb** und eine **Auflaufform**.



### 1 VORBEREITUNG

Erhitzt reichlich Wasser im **Wasserkocher**. Heizt 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 **getrockneten Tomaten** vermischen.



### 5 AUFLAUF BACKEN

**Penne-Tomaten-Mischung** in eine leicht mit **Butter\*** eingefettete Auflaufform füllen, mit **geriebenem Cheddar** bestreuen und auf der mittleren Schiene im Backofen 6 – 7 Min. gratinieren.

### 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	½	¾	1
Schnittlauch	5 g	8 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	150 g	200 g
mittelscharfer Senf 4)	10 ml	15 ml	20 ml
geriebener Cheddar 5)	50 g	75 g	100 g
Kochwasser*	50 ml	75 ml	100 ml
Butter* 5)		½ EL	
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!)

### 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) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at