

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



HELLO ROBIOLA

Robiola-Frischkäse ist eine geschützte italienische Herkunftsbezeichnung und wird in Italien, und zwar im Piemont und in der Lombardei, hergestellt.



Schnittlauch



Knoblauchzehe



bunte Kirschtomaten



getrocknete Tomaten



mittelscharfer Senf



Frischkäse (Robiola)



geriebener Cheddar



Penne

40 Minuten

Stufe 1

Veggie

Beim Stichwort „Nudelauflauf“ kommen so manche Kindheitserinnerungen auf. Zeit also, dass Du Dich mit unseren mit Cheddar überbackenen Penne verwöhnst. Das gelingt 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.

Wasche **Kräuter** und **Gemüse** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 großen Topf**, **1 kleine Schüssel** und **1 Auflaufform**.



1 VORBEREITUNG

Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher** und heize 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**, **Senf** und einen Großteil der **Schnittlauchröllchen** (ein wenig für die Dekoration beiseitelegen) mischen und mit etwas **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

★ **TIPP:** Achte beim **Frischkäse** darauf, dass Du die **gesamte Verpackung entfernst**.



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

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

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Penne 1)	250 g	375g ☉	500 g
Knoblauchzehe ES	½ ☉	¾ ☉	1
Schnittlauch	5 g ☉	7,5g ☉	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	150g ☉	200 g
mittelschaffer Senf 4)	10ml ☉	15ml ☉	20 ml
geriebener Cheddar 5)	50 g	75 g	100 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.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 300 g)
Brennwert	956 kJ/229 kcal	2.983 kJ/713 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	1 g	2 g

ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 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).



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

Guten Appetit!