Überbackene Penne mit getrockneten Tomaten,

bunten Kirschtomaten und Frischkäse

FAMILY

- Schnittlauch
- Knoblauchzehe
- bunte Kirschtomaten
- getrocknete Tomaten (mit Kräutern)
- mittelscharfer Senf
- Frischkäse
- Käse-Mix
- Penne

Marcos Tipps für Kids

Wenn Ihr Eure Kinder mit ins Kochgeschehen einbinden möchtet, lasst sie doch den Schnittlauch mit einer Schere in kleine Röllchen schneiden, das ist sicher und macht Spaß!

25 [25 | 30] Min.

30 [30 | 35] Min.

Stufe 2

Thermomix hilft

Veggie

thermomix

LOS GEHT'S

Wascht **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupft die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken.
Heizt den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.
Neben dem **Thermomix®** benötigt Ihr **1 großen Topf** und **1 Auflaufform**.

1 VORBEREITUNG

In einen großen Topf reichlich heißes Wasser füllen, **salzen*** und zum Kochen bringen. **Penne** darin 7 – 9 Min. bissfest garen.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.

2 IN DER ZWISCHENZEIT

Knoblauch abziehen.

3 [4] **Schnittlauchstängel** in ca. 0,2 cm lange Röllchen schneiden und für die Deko zur Seite legen. Restlichen **Schnittlauch** in ca. 1 cm lange Röllchen schneiden.

Kirschtomaten halbieren.

3 FÜR DEN FRISCHKÄSE

Knoblauch und 1 cm lange **Schnittlauchröllchen** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Getrocknete Tomaten** zugeben, **5 Sek./Stufe 7** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Frischkäse**, **Senf**, **Salz***, **Pfeffer*** und 75 g [100 g] **Wasser*** zugeben und **10 Sek./Stufe 4** vermischen.

4 FÜR DEN AUFLAUF

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

Penne nach der Garzeit durch den Varoma-Behälter abgießen und in der Auflaufform verteilen.

Frischkäsemischung und **Kirschtomatenhälften** dazugeben und alles gut miteinander mischen.

5 AUFLAUF BACKEN

Auflauf mit **Käse** bestreuen und auf der mittleren Schiene im Backofen 6 – 7 Min. gratinieren.

6 ANRICHTEN

Penne-Auflauf auf Teller verteilen, mit restlichen **Schnittlauchröllchen** bestreuen und genießen.

Guten Appetit!

3 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	3P	4P
Penne 1)	375 g	500 g
Knoblauchzehe ES	¾	1
Schnittlauch	7,5 g	10 g
bunte Kirschtomaten	200 g	300 g
getrocknete Tomaten (mit Kräutern)	75 g	100 g
Frischkäse 5)	150 g	200 g
mittelscharfer Senf 4)	15 ml	20 ml
Käse-Mix 5)	75 g	100 g
Wasser* für Schritt 3	75 g	100 g
Butter* 5) für Schritt 4	1 TL	
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. 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!)

URSPRUNGSLÄNDER

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

HelloFRESH