



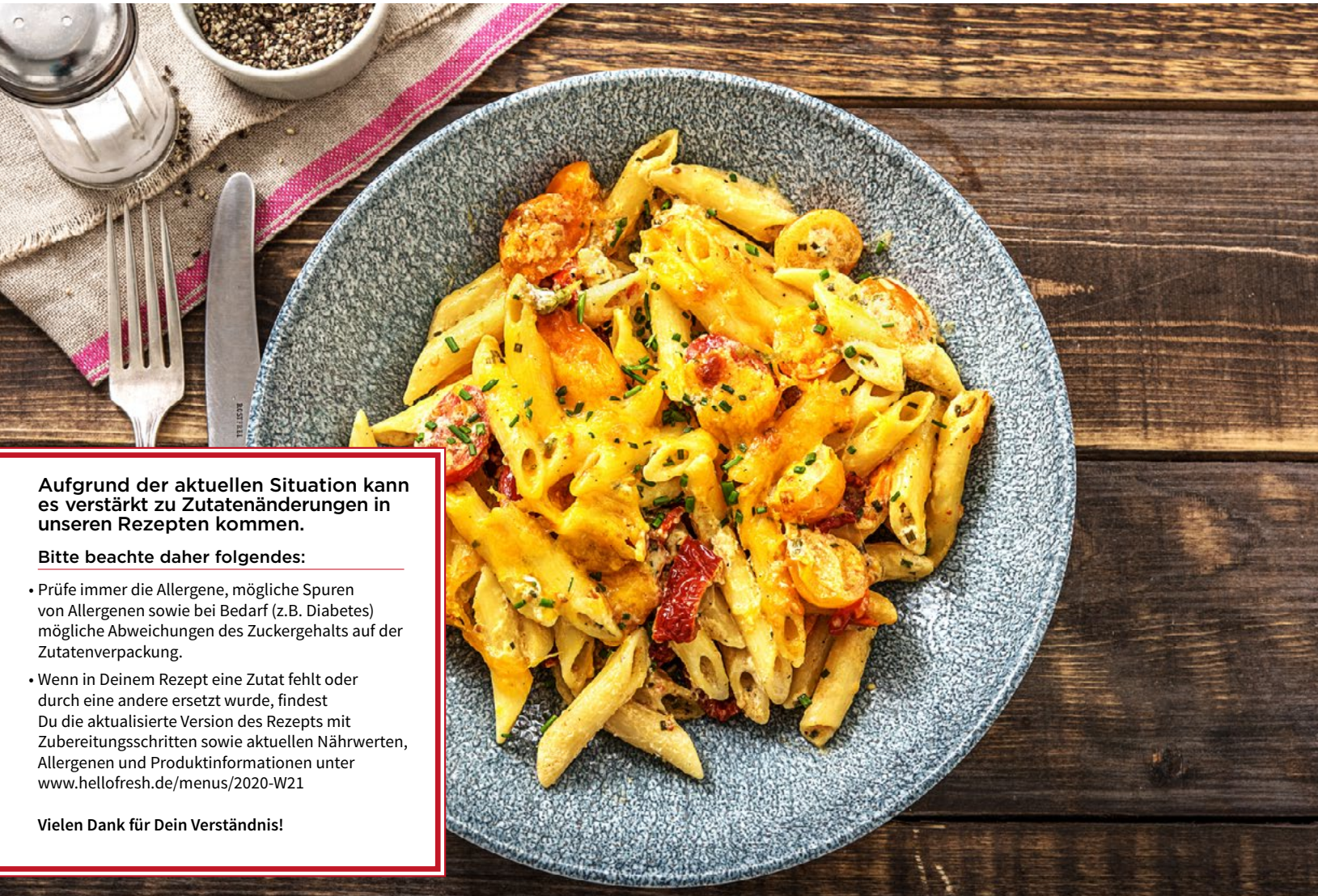
ÜBERBACKENE PENNE MIT GETROCKNETEN TOMATEN

bunten Kirschtomaten und Frischkäse



HELLO GETROCKNETE TOMATEN

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



Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.

Bitte beachte daher folgendes:

- Prüfe immer die Allergene, mögliche Spuren von Allergenen sowie bei Bedarf (z.B. Diabetes) mögliche Abweichungen des Zuckergehalts auf der Zutatenverpackung.
- Wenn in Deinem Rezept eine Zutat fehlt oder durch eine andere ersetzt wurde, findest Du die aktualisierte Version des Rezepts mit Zubereitungsschritten sowie aktuellen Nährwerten, Allergenen und Produktinformationen unter www.hellofresh.de/menus/2020-W21

Vielen Dank für Dein Verständnis!



Schnittlauch



Knoblauchzehe



bunte Kirschtomaten



getrocknete Tomaten



mittelscharfer Senf



Frischkäse



Käse-Mix



Penne

15 [20 | 20] Min. 25 [30 | 30] Min.

Stufe 1

Thermomix hilft

Veggie

LOS GEHT'S

- Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.
- Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken.
- Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.
- Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **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.
2 [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 50 g [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!

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
Frischkäse 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
Wasser* 5) für Schritt 3	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 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	1028 kJ/246 kcal	3.207 kJ/767 kcal
Fett	8,50 g	26,52 g
– davon ges. Fettsäuren	4,94 g	15,42 g
Kohlenhydrate	32,91 g	102,67 g
– davon Zucker	4,56 g	14,22 g
Eiweiß	8,72 g	27,22 g
Salz	0,701 g	2,188 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®-STD-40-004).

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