

Käsiger Nudelaufbau mit Cherry-Tomaten getoppt mit Schnittlauch und Sonnenblumenkernen

Vegetarisch Family 40 – 50 Minuten • 976 kcal • Tag 5 kochen



Penne



rote Cherry-Tomaten



Getrocknete Tomaten
mit Kräutern



Schnittlauch



Knoblauchzehe



mittelscharfer Senf



Sonnenblumenkerne



Hartkäse ital. Art, gerieben



Reibekäse aus Saland



Halbrahm aus Saland



Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Pfeffer*, Wasser*

Kochutensilien

1 Auflaufform, 1 grosser Topf, 1 Messbecher, 1 Sieb und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Penne 15)	1 x 270 g	1 x 500 g
rote Cherry-Tomaten	1 x 250 g	2 x 250 g
Getrocknete Tomaten mit Kräutern	1 x 50 g	1 x 100 g
Schnittlauch	1 x 10 g**	1 x 10 g
Knoblauchzehe	1 x 4 g	2 x 4 g
mittelscharfer Senf 9)	1 x 10 ml	1 x 20 ml
Sonnenblumenkerne	1 x 20 g	1 x 40 g
Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8)	1 x 20 g	1 x 40 g
Reibekäse aus Saland 7)	1 x 50 g	1 x 100 g
Halbrahm aus Saland 7)	2 x 150 g	4 x 150 g

**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. 490 g)
Brennwert	826 kJ/ 197 kcal	4083 kJ/ 976 kcal
Fett	8.6 g	42.5 g
– davon ges. Fettsäuren	3.5 g	17.1 g
Kohlenhydrate	22 g	109 g
– davon Zucker	3 g	14.7 g
Eiweiss	7.2 g	35.4 g
Salz	0.58 g	2.85 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: 7) Milch (einschliesslich Laktose) 8) Eier 9) Senf 15) Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)



Pasta kochen

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Erhitze reichlich **Wasser** im Wasserkocher.

In einen grossen Topf reichlich heisses **Wasser*** füllen, **salzen*** und einmal aufkochen lassen.

Penne darin 7 – 9 Min. bissfest garen.



In der Zwischenzeit

Knoblauch fein hacken.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Cherry-Tomaten halbieren.

Getrocknete Tomaten grob zerkleinern.



Für die Sauce

In einem hohen Rührgefäss drei Viertel [gesamte] **Halbrahm**, **Knoblauch**, **Senf** und zwei Drittel der **Schnittlauchröllchen** verrühren. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



Für den Auflauf

Penne nach der Garzeit durch ein Sieb abgiessen, dabei 50 ml [100 ml] **Kochwasser*** auffangen. **Penne** gleich zurück in den Topf geben.

Halbrahmmischung, aufgefangenes **Kochwasser***, **Cherry-Tomatenhälften** und **getrocknete Tomaten** zu den **Penne** in den Topf geben und gut untermischen.



Auflauf backen

Penne-Tomaten-Mischung in eine Auflaufform umfüllen.

Pasta mit **Hartkäse** und **Reibekäse** bestreuen und auf der mittleren Schiene im Backofen 6 – 7 Min. gratinieren.

Für die letzten 3 Min. **Sonnenblumenkerne** über den **Auflauf** streuen und mitbacken.



Anrichten

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

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über <http://www.hellofresh.ch/freunde> ein!

