



# ÜBERBACKENE PENNE MIT GETROCKNETEN TOMATEN

bunten Cherry-Tomaten und Frischkäse



## HELLO GETROCKNETE TOMATEN

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



Schnittlauch



Knoblauchzehe



bunte Cherry-Tomaten



getrocknete Tomaten



mittelscharfer Senf



Doppelrahmfrischkäse



Käse-Mix



Penne

40-50 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 1

Veggie

# LOS GEHT'S

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.  
Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab.  
Zum Kochen benötigst Du ausserdem **1 Auflaufform, Backbleche, 1 Sieb, 1 grossen Topf, 1 kleine Schüssel, und hohes Rührgefäss.**



## 1 VORBEREITUNG

Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher**.  
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 Cherry-Tomaten** 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.



## 4 FÜR DEN AUFLAUF

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

Zur **Frischkäsemischung** nach und nach **Kochwasser** zugeben, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist, **Cherry-Tomatenhälften** und **getrocknete Tomaten** dazugeben und alles gut mit den **Penne** mischen.



## 5 AUFLAUF BACKEN

**Penne-Tomaten-Mischung** in eine leicht mit **Butter\*** eingefettete Auflaufform umfüllen, mit **Käse-Mix** 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.

**En Guete!**

# 2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P		4P	
Schnittlauch ☞	1 x	10 g	1 x	10 g
Knoblauchzehe ☞	0.5 x	4 g	1 x	4 g
bunte Cherry-Tomaten	1 x	150 g	1 x	300 g
getrocknete Tomaten	1 x	50 g	1 x	100 g
mittelscharfer Senf 4)	1 x	10 ml	1 x	20 ml
Doppelrahmfrischkäse 5)	1 x	100 g	2 x	100 g
Käse-Mix 5)	1 x	50 g	1 x	100 g
Penne 1)	1 x	250 g	1 x	500 g
Kochwasser* für Schritt 4		50 ml		100 ml
Butter* für Schritt 5		nach Geschmack		
Salz*, Pfeffer*		nach Geschmack		

\* Gut, im Haus zu haben [bei 4 Personen Mengen verdoppeln].  
☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION
Brennwert	1.042 kJ/249 kcal	3.251 kJ/777 kcal
Fett	8.61 g	26.87 g
– davon ges. Fettsäuren	4.94 g	15.42 g
Kohlenhydrate	33.11 g	103.30 g
– davon Zucker	3.69 g	11.52 g
Eiweiss	8.69 g	27.12 g
Salz	0.86 g	2.68 g

## ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 4) Senf 5) Milch

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



# BAKED PENNE WITH DRIED TOMATOES, colourful cherry tomatoes, Robiola cream cheese and cheddar



## HELLO DRIED TOMATOES

*To produce dried tomatoes in the traditional way, fresh tomatoes are salted. As a result, the escaping juice evaporates in the sun.*



Chives



Garlic cloves



Colourful cherry tomatoes



Dried tomatoes



Medium-hot mustard



Double cream cheese



Cheese Mix



Penne

40 - 50 minutes (depending on number of persons)

Level 1



Wash your hands thoroughly with soap for at least 20 seconds before cooking. Wash **herbs** and **vegetables**. You will also need: **1 large pot**, **1 small bowl** and **1 oven dish**.



### 1 PREPARATION

Heat up plenty of **water** in the **kettle** and preheat the oven to **220 °C** top/bottom heat (**200 °C** fan oven).

Fill a large pot with plenty of **hot water**, add **salt** and bring to the boil. Cook **penne** for 7-8 min. until al dente.



### 2 MEANWHILE

Peel and finely dice the **garlic**. Cut the **chives** into thin rolls. Halve **colourful cherry tomatoes**.

Roughly chop the **dried tomatoes**.



### 3 FOR THE CRÈME FRAÎCHE

In a small bowl, **mix cream cheese**, **diced garlic**, **mustard** and most of the **chive rolls** (keep a few for decoration purposes) and season with a little **salt\*** and **pepper\***.



### 4 FOR THE CASSEROLE

When it's cooked, drain **penne** in a sieve, keep 50 ml [100 ml] of the **cooking water** and return **penne** to the pot.

Gradually add cooking **water** to the **cream cheese mixture** until you have a creamy consistency, add **cherry tomato halves** and **dried tomatoes** and mix everything together well.



### 5 BAKE CASSEROLE

Put **penne** and **tomato mixture** into an oven dish lightly greased with **butter\***, sprinkle with **cheese mix** and bake on the middle shelf of the oven for 6-7 min.



### 6 ARRANGE

Apportion **penne** casserole onto plates, sprinkle with the rest of the **chives** and enjoy.

Bon appetit!

SERVES 2 | 4

# INGREDIENTS

	2P		4P	
Chives <sup>Ⓞ</sup>	1 x	10 g	1 x	10 g
Garlic cloves <sup>Ⓞ</sup>	0.5 x	4 g	1 x	4 g
Colourful cherry tomatoes	1 x	150 g	1 x	300 g
Dried tomatoes	1 x	50 g	1 x	100 g
Medium-hot mustard <sup>4)</sup>	1 x	10 ml	1 x	20 ml
Double cream cheese <sup>5)</sup>	1 x	100 g	2 x	100 g
Cheese Mix <sup>5)</sup>	1 x	50 g	1 x	100 g
Penne <sup>1)</sup>	1 x	250 g	1 x	500 g
Water* for step 4		50 ml		100 ml
Butter* <sup>5)</sup> for step 5				According to taste
Salt*, pepper*				According to taste

\* Good to have at hand [double the amounts for 4 persons]

<sup>Ⓞ</sup> Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER	100 g	PORTION
Calories	1.042 kJ/249 kcal	3.251 kJ/777 kcal
Fat	8.61 g	26.87 g
- incl. saturated fats	4.94 g	15.42 g
Carbohydrate	33.11 g	103.30 g
- incl. sugar	3.69 g	11.52 g
Protein	8.69 g	27.12 g
Salt	0.86 g	2.68 g

### ALLERGENS

1) Cereals containing gluten 4) Mustard 5) Milk

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients!)



# GRATIN DE PENNE AVEC DES TOMATES SÉCHÉES

des tomates cerises colorées, du fromage frais Robiola et du cheddar



## TOMATES SÉCHÉES

*Pour produire des tomates séchées de manière traditionnelle, les tomates fraîches sont salées. En conséquence, le jus qui s'échappe s'évapore au soleil.*



Ciboulette



Gousse d'ail



Tomates cerises de toutes les couleurs



Tomates séchées



Moutarde moyennement forte



fromage à la crème double



Mélange de fromage



Penne

40 à 50 minutes (selon le nombre de personnes)

Niveau 1

Veggie

Se laver soigneusement les mains avec du savon pendant au moins **20** secondes avant de cuisiner.  
Laver les **légumes** et les **fines herbes**.  
Pour réaliser cette recette, il vous faut **1 grande casserole**, **1 petit saladier** et **1 moule à gratin**.



## 1 PRÉPARATION

Chauffer une grande quantité d'**eau** dans la **bouilloire** et préchauffer le **four** à **220 °C** (chaleur tournante **200 °C**).

Remplir une grande casserole d'**eau chaude**, **saler\*** et porter à ébullition. Y faire cuire les **penne** al dente 7 à 9 min.



## 2 PENDANT CE TEMPS

Peler l'**ail** et le couper en petits dés.  
Couper la **ciboulette** en fines rondelles.  
Couper les **tomates cerises** de toutes les couleurs en deux.  
Réduire les **tomates séchées** en morceaux grossiers.



## 3 POUR LE CRÈME FRAÎCHE

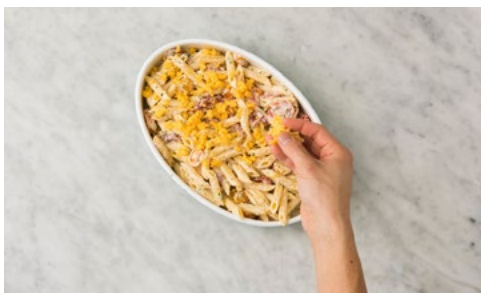
Dans un petit **saladier**, mélanger le **fromage à la crème**, l'**ail** coupé en dés, la **moutarde** et une grande partie de la **ciboulette** (en garder un peu pour la décoration) ; **saler\*** et **poivrer\***.



## 4 POUR LE GRATIN

Égoutter les **penne** une fois la cuisson terminée et conserver 50 ml [100 ml] de l'**eau de cuisson**, puis remettre les pâtes dans la casserole.

Ajouter petit à petit de l'**eau** de cuisson dans le **mélange de fromage à la crème** jusqu'à obtenir une consistance crémeuse, puis ajouter les **tomates séchées** et bien **mélanger**.



## 5 CUIRE LE GRATIN

Verser le mélange de **penne** et de **tomates** dans un moule à gratin **beurré\*** recouvrir de **Mélange de fromage** et faire gratiner au four à mi-hauteur 6 à 7 min.



## 6 DRESSER

Répartir le gratin de **penne** sur les assiettes, parsemer du reste de **ciboulette** et déguster

**Bon appétit !**

# 2 | 4 PERSONNES

## INGRÉDIENTS

	2P		4P	
Ciboulette 🌿	1 x	10 g	1 x	10 g
Gousse d'ail 🧄	0.5 x	4 g	1 x	4 g
Tomates cerises de toutes les couleurs	1 x	150 g	1 x	300 g
Tomates séchées	1 x	50 g	1 x	100 g
Moutarde moyennement forte 4)	1 x	10 ml	1 x	20 ml
Fromage à la crème double 5)	1 x	100 g	2 x	100 g
Mélange de fromage 5)	1 x	50 g	1 x	100 g
Penne 1)	1 x	250 g	1 x	500 g
Eau* pour l'étape 4		50 ml		100 ml
Beurre* pour l'étape 5		selon les goûts		
Sel*, poivre*		selon les goûts		

\* Ingrédients à avoir chez soi.  
🌿 Tenez compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box de sorte qu'il peut y avoir des restes.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR	100 g	PORTION
Valeur calorique	1.042 kJ/249 kcal	3.251 kJ/777 kcal
Graisse	8.61 g	26.87 g
- dont acides gras saturés	4.94 g	15.42 g
Glucides	33.11 g	103.30 g
- dont sucre	3.69 g	11.52 g
Protéines	8.69 g	27.12 g
Sel	0.86 g	2.68 g

### ALLERGÈNES

1) céréales contenant du gluten 4) moutarde 5) lait

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)