

Nudelaufbau mit bunten Cherry-Tomaten getrockneten Tomaten und Pinienkernen

Vegetarisch 40 – 50 Minuten • 3.612 kj/863 kcal • Tag 3 kochen



Schnittlauch



Knoblauchzehe



Cherry-Tomaten, bunt



getrocknete Tomaten



mittelscharfer Senf



Doppelrahmfrischkäse



Käse-Mix



Penne



Pinienkerne



geriebener Hartkäse

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Erhitze reichlich Wasser im Wasserkocher.

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

Was Du benötigst

1 grossen Topf mit Deckel, 1 kleine Schüssel, 1 Sieb und 1 Auflaufform.

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P		4P	
Schnittlauch	1 x	10 g**	1 x	10 g
Knoblauchzehe	0.5 x	4 g**	1 x	4 g
Cherry-Tomaten, bunt	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	2 x	10 ml
Doppelrahmfrischkäse 5)	1 x	100 g	1 x	200 g
Käse-Mix 5)	1 x	50 g	1 x	100 g
Penne 1)	1 x	250 g	1 x	500 g
Pinienkerne 7)	1 x	10 g	2 x	10 g
geriebener Hartkäse 2) 5)	1 x	20 g	1 x	40 g
Butter*	Angaben im Text			
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. 1.000 g)
Brennwert	1088 kj/260 kcal	3.612 kj/863 kcal
Fett	10.31 g	34.23 g
– davon ges. Fettsäuren	5.82 g	19.31 g
Kohlenhydrate	31.44 g	104.38 g
– davon Zucker	3.61 g	12.00 g
Eiweiss	9.38 g	31.14 g
Salz	0.867 g	2.879 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 2) Eier 4) Senf 5) Milch 7) Schalenfrüchte.



Vorbereitung

In einem grossen Topf die **Pinienkerne** ohne Fettzugabe für 0.5 - 1 Min. rösten, bis sie duften, aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. In den Topf reichlich **heisses Wasser*** füllen, **salzen*** und einmal aufkochen lassen. **Penne** darin 7 - 9 Min. bissfest garen.



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**, **getrocknete Tomaten** und **Frischkäsemischung** zu den **Penne** in den Topf geben und gut mischen.



In der Zwischenzeit

Knoblauch abziehen und fein würfeln.
Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
Bunte Cherry-Tomaten halbieren.
Getrocknete Tomaten grob zerkleinern.



Auflauf backen

Penne-Tomaten-Mischung in eine leicht mit **Butter*** eingefettete Auflaufform umfüllen, mit **Hartkäse** und **Käse-Mix** bestreuen und auf der mittleren Schiene im Backofen 6 - 7 Min. gratinieren.



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.



Anrichten

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

En Guete!

Pasta casserole with colourful cherry tomatoes, dried tomatoes and pine nuts

Vegetarian 40 – 50 minutes • 3.612 kj/863 kcal


 - Ohne künstliche Farbstoffe
 - Ohne künstliche Aromen
 - Ohne hinzugefügte Glutamate
Natürlicher Geschmack



Chives



Garlic cloves



Cherry tomatoes, mixed colours



Dried tomatoes



Medium-hot mustard



Double cream cheese



Cheese mix



Penne



Pine nuts



Grated hard cheese

Good to have at hand

Butter*, pepper*, salt*

Let's get started

Wash the vegetables and herbs.

Heat up plenty of water in the kettle.

Preheat the oven to 220 °C top/bottom heat (200 °C fan oven).

What you need

1 large pot with lid, 1 small bowl, 1 sieve and 1 oven dish.

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
Chives	1 x	10 g **	1 x	10 g
Garlic cloves	0.5 x	4 g **	1 x	4 g
Cherry tomatoes, mixed colours	1 x	150 g	1 x	300 g
Dried tomatoes	1 x	50 g	1 x	100 g
Medium-hot mustard	1 x	10 ml	2 x	10 ml
Double cream cheese	1 x	100 g	1 x	200 g
Cheese mix	1 x	50 g	1 x	100 g
Penne	1 x	250 g	1 x	500 g
Pine nuts	1 x	10 g	2 x	10 g
Grated hard cheese	1 x	20 g	1 x	40 g
Butter*	Amounts specified in text			
Salt*, pepper*	According to taste			

*Good to have at hand.

**Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

Average nutritional values per

(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 1000 g)
Calories	1088 kJ/260 kcal	3.612 kJ/863 kcal
Fat	10.31 g	34.23 g
– incl. saturated fats	5.82 g	19.31 g
Carbohydrate	31.44 g	104.38 g
– incl. sugar	3.61 g	12.00 g
Protein	9.38 g	31.14 g
Salt	0.867 g	2.879 g

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

Allergens: 1) Cereals containing gluten 2) Eggs 4) Mustard 5) Milk 7) Nuts.



Preparation

In a large pot, toast **pine nuts** without adding fat for 0.5-1 min. until fragrant, then remove from pot and set aside. Fill the pot with plenty of **hot water***, add **salt*** and bring to the boil. Cook **penne** for 7-8 min. until al dente.



Meanwhile

Peel and finely dice the **garlic**.

Cut the **chives** into thin rolls.

Cut **colourful cherry tomatoes** in half.

Roughly chop the **dried tomatoes**.



For the cream cheese

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***.



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 immediately.

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



Bake casserole

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



Serve

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

Bon appetit!

Gratin de pâtes aux tomates cerises colorées tomates séchées et pignons

Végétarien 40 – 50 minutes • 3.612 kj/863 kcal

8



Ciboulette



Gousse d'ail



Tomates cerises, colorées



Tomates séchées



Moutarde mi-forte



Fromage frais
double crème



Mélange de fromages



Penne



Pignons de pin



Fromage à pâte dure
râpé

C'est parti

Laver les légumes et les fines herbes.

Chauffer une grande quantité d'eau dans la bouilloire.

Préchauffer le four à 220 °C (chaleur tournante 200 °C).

Ce dont vous avez besoin

1 grande casserole avec couvercle, 1 bol, 1 presse-ail, 1 passoire et 1 moule à gratin

Ingrédients pour 2 | 4 personnes

	2 portions	4 portions
Ciboulette	1 x 10 g **	1 x 10 g
Gousse d'ail	0.5 x 4 g **	1 x 4 g
Tomates cerises (rouge, jaune, orange)	1 x 150 g	1 x 300 g
Tomates séchées	1 x 50 g	1 x 100 g
Moutarde mi-forte 4)	1 x 10 ml	2 x 10 ml
Fromage frais double crème 5)	1 x 100 g	1 x 200 g
Mélange de fromages 5)	1 x 50 g	1 x 100 g
Pennes 1)	1 x 250 g	1 x 500 g
Pignons de pin 7)	1 x 10 g	2 x 10 g
Fromage à pâte dure râpé 2) 5)	1 x 20 g	1 x 40 g
Beurre*	Détails dans le texte	
Sel*, poivre*	selon les goûts	

*Ingrédients à toujours 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

(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 1.000 g)
Valeur calorique	1088 kJ/260 kcal	3.612 kJ/863 kcal
Lipides	10.31 g	34.23 g
- dont acides gras saturés	5.82 g	19.31 g
Glucides	31.44 g	104.38 g
- dont sucre	3.61 g	12.00 g
Protéines	9.38 g	31.14 g
Sel	0.867 g	2.879 g

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

Allergènes : 1) céréales contenant du gluten 2) œufs 4) moutarde 5) lait 7) fruits à coque



Préparation

Dans une grande casserole, faire griller les **pignons** 0,5 à 1 min. sans ajouter de matière grasse jusqu'à ce qu'ils soient parfumés ; retirer de la casserole et réserver. Remplir la casserole d'**eau chaude**, **saler*** et porter à ébullition. Y faire cuire les **penne** al dente 7 à 9 min.



Pour le gratin

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

Ajouter progressivement au mélange de **fromage frais l'eau de cuisson** conservée jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Ajouter les **moitiés de tomates cerises**, les **tomates séchées** et le mélange de **fromage frais** aux **penne** et bien mélanger.



Pendant ce temps

Peler l'**ail** et le couper en petits dés.

Couper la **ciboulette** en petits rouleaux.

Couper les **tomates cerises** en deux.

Réduire les **tomates séchées** en morceaux grossiers.



Faire gratiner le gratin

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



POUR LE FROMAGE FRAIS

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



Dresser

Répartir le gratin de **penne** sur les assiettes. Parsemer du reste de **ciboulette** et des **pignons grillés** avant de déguster.

Bon appétit !