Überbackene Penne mit getrockneten Tomaten,

bunten Cherrytomaten, Robiola-Frischkäse und Cheddar

HELLO ROBIOLA

Robiola-Frischkäse ist eine geschützte italienische Herkunftsbezeichnung und wird in Italien, und zwar im Piemont und in der Lombardei, hergestellt.

- Schnittlauch
- Knoblauchzehe
- bunte Cherry-tomaten
- getrocknete Tomaten
- mittelscharfer Senf
- Frischkäse (Robiola)
- geriebener Cheddar
- Penne

40 Minuten

Stufe **1**

Veggie

Beim Stichwort „Nudelauflauf“ kommen so manche Kindheitserinnerungen auf. Zeit also, dass Du Dich mit unseren mit Cheddar überbackenen Penne verwöhnst. Das gelingt schon mit mehreren Sorten Tomaten: Für Vitamine und Frische sorgen bunte Cherry-tomaten, für den intensiven Geschmack gibt es noch getrocknete Tomaten obendrauf. Und damit Dein Auflauf schön cremig ist, kombinierst Du ihn mit Robiola, einem italienischen Frischkäse.

LOS GEHT'S

Wasche **Kräuter** und **Gemüse** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 grossen Topf**, **1 kleine Schüssel** und **1 Auflaufform**.

1 VORBEREITUNG

Erhitze reichlich Wasser im **Wasserkocher** und 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.

★ ***TIPP:*** *Achte beim Frischkäse darauf, dass Du die gesamte Verpackung entfernst.*

4 FÜR DEN AUFLAUF

Penne nach der Garzeit in ein Sieb abgiessen, dabei 50 ml [75 ml I 100 ml] **Kochwasser*** aufbewahren und 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 miteinander mischen.

5 AUFLAUF BACKEN

Penne-Tomaten-Mischung in eine leicht mit **Butter*** eingefettete Auflaufform umfüllen, mit **Cheddar** 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	
Penne 1)	1 x	250 g	1 x	500 g
Knoblauchzehe ⚭	0.5 x	4 g	1 x	4 g
Schnittlauch ⚭	0.5 x	10 g	1 x	10 g
bunte Kirschtomaten	1 x	150 g	1 x	300 g
getrocknete Tomaten	1 x	50 g	1 x	100 g
Frischkäse (Robiola) 1) 2) 5)	1 x	100 g	2 x	100 g
mittelschafter Senf 4)	1 x	10 ml	1 x	20 ml
geriebener Cheddar rot 5)	1 x	50 g	1 x	100 g
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	956 kJ/229 kcal	2.983 kJ/713 kcal
Fett	5 g	15 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	7 g
Kohlenhydrate	37 g	116 g
– davon Zucker	4 g	13 g
Eiweiss	9 g	27 g
Ballaststoffe	2 g	6 g
Salz	1 g	2 g

ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Eier 4) Senf 5) Milch

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

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

#HelloFreshCH

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:
+41 43 508 72 70 | kundenservice@hellofresh.ch

HelloFRESH

Baked penne with dried tomatoes,

colourful cherry tomatoes, Robiola cream cheese and cheddar

HELLO ROBIOLA

Robiola cream cheese is a protected Italian designation of origin; the cheese is made in the Piedmont and Lombardy regions of Italy.

- Chives
- Garlic cloves
- Colourful cherry tomatoes
- Dried tomatoes
- Medium-hot mustard
- Cream cheese (Robiola)
- Grated cheddar
- Penne

40 minutes

Level 1

Veggie

The sound of “baked noodles” can bring back some childhood memories. So it’s time to treat yourself to our penne baked with cheddar. Today it comes with a range of tomato variations: Colourful cherry tomatoes for vitamins and freshness, with dried tomatoes adding their intensive taste. To make your casserole nice and creamy you combine it with Robiola, an Italian cream cheese.

LET´S GO

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 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***.

★ ***TIP:*** *With the cream cheese, make sure you remove all of the packaging.*

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 **cheddar** 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	
Penne 1)	1 x	250 g	1 x	500 g
Garlic cloves ⚭	0.5 x	4 g	1 x	4 g
Chives ⚭	0.5 x	10 g	1 x	10 g
Colourful cherry	1 x	150 g	1 x	300 g
Dried tomatoes	1 x	50 g	1 x	100 g
Cream cheese (Robiola) 1) 2) 5)	1 x	100 g	2 x	100 g
Medium-hot mustard 4)	1 x	10 ml	1 x	20 ml
Grated cheddar, red 5)	1 x	50 g	1 x	100 g
Salt*, pepper*	According to taste			

* Good to have at hand [double the amounts for 4 persons]
⚭ 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	956 kJ/229 kcal	2.983 kJ/713 kcal
Fat	5 g	15 g
– incl. saturated fats	2 g	7 g
Carbohydrate	37 g	116 g
– incl. sugar	4 g	13 g
Protein	9 g	27 g
Dietary fibre	2 g	6 g
Salt	1 g	2 g

ALLERGENS

1) Cereals containing gluten 2) Eggs 4) Mustard 5) Milk

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

This printed recipe is recyclable and FSC®-certified (FSC®-C129012).

#HelloFreshCH

We love feedback! Call us or write to us:
+41 43 508 72 70 | kundenservice@hellofresh.ch

HelloFRESH

GRATIN DE PENNE AVEC DES TOMATES SÉCHÉES

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

HELLO ROBIOLA

Le fromage frais Robiola est une marque déposée italienne et est fabriqué en Italie, plus précisément dans le Piémont et en Lombardie.

- Ciboulette
- Gousse d'ail
- Tomates cerises de toutes les couleurs
- Tomates séchées
- Moutarde moyennement forte
- Fromage frais (Robiola)
- Cheddar râpé
- Penne

40 minutes

Niveau **1**

Veggie

Quand on entend le mot « gratin de pâtes », les souvenirs d'enfance affluent. Il est donc grand temps de vous régaler avec nos penne gratinées au cheddar. Nous utilisons plusieurs sortes de tomates : pour les vitamines et la fraicheur, des tomates de toutes les couleurs et pour le goût intense, des tomates séchées. Et pour que votre gratin soit crémeux, incorporez du Robiola, un fromage frais italien.

C'EST PARTI

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 FROMAGE FRAIS

Dans une petit **saladier**, 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***.

★ ***ASTUCE:*** *Veillez à bien retirer tout l'emballage du fromage frais.*

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** frais 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 **cheddar** 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	
Penne 1)	1 x	250 g	1 x	500 g
Gousse d'ail	0.5 x	4 g	1 x	4 g
Ciboulette	0.5 x	10 g	1 x	10 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
Fromage frais (Robiola) 1) 2) 5)	1 x	100 g	2 x	100 g
Moutarde moyennement forte 4)	1 x	10 ml	1 x	20 ml
Cheddar râpé rouge 5)	1 x	50 g	1 x	100 g
Sel*, poivre*	selon les goûts			

* Ingrédients à toujours avoir chez soi [doubler les quantités pour 4 personnes].

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	956 kJ/229 kcal	2.983 kJ/713 kcal
Graisse	5 g	15 g
– dont acides gras saturés	2 g	7 g
Glucides	37 g	116 g
– dont sucre	4 g	13 g
Protéines	9 g	27 g
Fibres	2 g	6 g
Sel	1 g	2 g

ALLERGÈNES

1) céréales contenant du gluten 2) œufs 4) moutarde 5) lait

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

Cette fiche recette est recyclable et certifiée FSC® (FSC®-C129012).

#HelloFreshCH

Vos commentaires sont les bienvenus ! Appelez-nous ou écrivez-nous :
+41 43 508 72 70 | kundenservice@hellofresh.ch

HelloFRESH