



Überbackene Penne mit extra Hähnchenbrust, getrockneten Tomaten, bunten Kirschtomaten und Frischkäse

EXTRA LECKERBISSEN

HÄHNCHENBRUST



Schnittlauch



Knoblauchzehe



bunte Kirschtomaten



getrocknete Tomaten



mittelscharfer Senf



Frischkäse



Käse-Mix



Penne



Hähnchenbrustfilets



Basilikumpaste



geriebener Hartkäse



40-50 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 2

Tag 1-3 kochen

Ein Hoch auf denExtra Leckerbissen: Denn heute peppen wir Deinen Nudelaufbau mit einer Extraportion saftiger Hähnchenbrust auf! Für Vitamine und Frische sorgen bunte Kirschtomaten und für den intensiven Geschmack gibt es getrocknete Tomaten obendrauf. Damit Dein Auflauf schön cremig ist, kombinierst Du ihn mit Frischkäse. Während Du zuschaust, wie der Käse langsam über der Pasta schmilzt, kannst Du Dich auf große Genussmomente freuen!

+

11

LOS GEHT'S

Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken.

Zum Kochen benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 großen Topf**, **2 kleine Schüsseln**, **1 Sieb** und **1 Auflaufform**.



1 VORBEREITUNG

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.

Hähnchenbrustfilets am „dicken“ Ende mit einem langen, schmalen Messer tief einschneiden.

Hartkäse in einer kleinen Schüssel mit ein paar Tropfen **Basilikumpaste** mischen.



4 FÜR DEN AUFLAUF

Penne nach der Garzeit in ein Sieb abgießen, dabei 50 ml [75 ml | 100 ml] **Kochwasser*** auffangen und gleich zurück in den Topf geben. Zur **Frischkäsemischung** nach und nach **Kochwasser** zugeben, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist.

Kirschtomatenhälften und **getrocknete Tomaten** sowie die **Penne** dazugeben und alles gut miteinander mischen.



2 IN DER ZWISCHENZEIT

Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Bunte Kirschtomaten halbieren.

Getrocknete Tomaten grob zerkleinern.

Die **Hartkäsemischung** in die **Hähnchenbrust** stopfen. Die **Hähnchenbrust** dünn mit dem Rest der **Basilikumpaste** bestreichen, **salzen*** und **pfeffern***, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und 20 – 25 Min. im Ofen garen.



5 AUFLAUF BACKEN

Penne-Tomaten-Mischung in eine leicht mit 1 TL [1½ TL | 2 TL] **Butter*** eingefettete Auflaufform umfüllen, mit **Käse-Mix** bestreuen und auf der mittleren Schiene im Backofen 6 – 7 Min. gratinieren.



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.



6 ANRICHTEN

Penne-Auflauf auf Teller verteilen, **Hähnchenbrust** aufschneiden und obenauf legen, mit restlichem **Schnittlauch** bestreuen und genießen.

Guten Appetit!

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Penne 1)	250 g	375g ☉	500 g
Hähnchenbrustfilets	250 g	375 g	500 g
geriebener Hartkäse 5)	40 g	60 g	80 g
Basilikumpaste	15 ml	15 ml	24 ml
Knoblauchzehe ES	½ ☉	¾ ☉	1
Schnittlauch	5 g ☉	7,5g ☉	10 g
bunte Kirschtomaten	150 g	200 g	300 g
getrocknete Tomaten	50 g	75 g	100 g
Frischkäse 5)	100g ☉	150g ☉	200 g
mittelscharfer Senf 4)	10ml ☉	15ml ☉	20 ml
Käse-Mix 5)	50 g	75 g	100 g
Kochwasser* für Schritt 4	50 ml	75 ml	100 ml
Butter* 5) für Schritt 5	1 TL	1½ TL	2 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.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 450 g)
Brennwert	892 kJ/213 kcal	4.119 kJ/985 kcal
Fett	7 g	34 g
- davon ges. Fettsäuren	4 g	18 g
Kohlenhydrate	22 g	103 g
- davon Zucker	3 g	14 g
Eiweiß	14 g	63 g
Salz	1 g	3 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

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

URSPRUNGSLÄNDER

ES: Spanien

f i y p #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at