



# Penneauflauf mit Chorizo



Zubereitung  
Garzeit  
Portionen      4

## Zubereitung

---

350 g Teigwaren, Penne  
400 g Pelati, gehackt  
2 EL Tomatenpesto  
2 Knoblauchzehen  
100 g Chorizo  
100 g Champignons  
10 Basilikumblätter  
½ Peperoni, rot  
400 ml Bouillon  
250 g Mascarpone  
50 g Parmesan, gerieben  
Salz  
Pfeffer

Knoblauch schälen und fein schneiden. Chorizo und Pilze in dicke Scheiben schneiden, Basilikumblätter hacken und Peperoni würfeln.

Hälfte des Mascarpones und des Parmesans zusammen mit allen restlichen Zutaten in der Porzellanform vermischen und gleichmässig verteilen.

Mascarpone in Klecksen über der Teigwarenmischung verteilen und Parmesan darüberstreuen.

Porzellanform auf den Gitterrost in den kalten Garraum stellen. Backen.

**Heissluft mit Beschwaden 220 °C während 25 Min.**

## Zubehör

---

Gitterrost

Porzellanform ½ GN Höhe 65 mm

