Penneauflauf mit Chorizo

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	15 Min.
Garzeit	25 Min.
Portionen	4
Gerät	Combair-Steam SE ab 2015

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 Pepperoni 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

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019