



Penneauflauf mit Chorizo

Rezept von V-ZUG AG



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





Zusätzliche Informationen

Erstellt am

14.12.2021

