

Rezept der Woche

Penne-Brot-Auflauf

4 Personen:

2 -3 Zweige Rosmarin
150 g Ciabatta-Brot
2 Eßl. Butter

- Nadeln abzupfen
- in kleine Würfel schneiden
- zerlassen und die Brotwürfel mit dem Rosmarin rösten
- herausnehmen

1 Zwiebel
500 g Hähnchenbrustfilet
2 Eßl. Öl

- fein würfeln
- Streifen schneiden
- erhitzen, Fleisch kräftig anbraten
- Zwiebel zufügen, kurz mitbraten
- würzen
- zufügen, kurz anschwitzen bei mittlerer Hitze 5 Minuten köcheln lassen

Salz, Pfeffer, Paprika
1 Eßl. Tomatenmark
2 Ds. Tomaten
(stückig, 425 ml.)

100 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)

- unterrühren

300 g Nudeln (Penne)

- nach Packungsanweisung kochen. gut abtropfen lassen

Nudeln und Hähnchen samt Soße mischen und in eine Auflaufform geben.

125 g Mozzarella

- Scheiben schneiden
- Käse und Brotwürfel auf den Auflauf Verteilen

Backofen vorheizen

E-Herd 200 °C
Umluft 175 °C

12 – 15 Minuten überbacken



Lammerschmidt

Wilhelm Lammerschmidt Fleischwaren GmbH

Hauptstraße 27, 49326 Melle

Fleischerfachgeschäfte

Neuenkirchen: 05428/9415-14 • **Melle:** Kaufhaus Böckmann 05422/42501
Hilter: Rewe-Markt 05424/399010 • **Werther:** Rewe-Markt 05203/901607 •
Bünde: Rewe-Markt 05223/1808181 **Spenge:** Rewe-Markt 05225/8637166