



## PENNE AN TOMATENRAHMSAUCE

### ZUTATEN

- 100 g** Parmesan in Stücken
- 500 g** Poulet Innenfilet
- 150 g** Champignons in Vierteln
- 100 g** Cherrytomaten halberiert
  
- 1 Stk.** Zwiebel
- 1 Stk.** Knoblauchzehe
- 100 g** Bratspeckwürfel
- 40 g** Tomatenpüree
- 20g** Butter
- 10 g** Olivenöl
  
- 250 g** Milch
- 250 g** Rahm
- 150 g** Weisswein
- 550 g** Heisses Wasser
- 30 g** Bouillonpulver Pfeffer
  
- 500 g** Penne (Barilla, 11 Minuten Kochzeit)

### ZUBEREITUNG

1. Parmesan in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 10** reiben und umfüllen.
2. Einlegeboden mit einem nassen, gut ausgedrückten Backpapier belegen
3. Poulet Innenfilet würzen und auf dem Einlegeboden verteilen
4. Champignons und Cherrytomaten beiseite stellen (diese kommen später in die Varomaschale)
  
5. Zwiebel und Knobli in den Mixtopf geben und **4 Sek. / Stufe 5** zerkleinern.
6. Tomatenmark, Butter, Speckwürfel und Öl dazu geben und im **Linkslauf 3 Min. / 120° / Stufe 1** dünsten.
7. Die restlichen Saucenzutaten (außer die Penne) in den Mixtopf geben und **15 Min./ 95° / Stufe 1** vorgaren.
8. Penne zur Sauce geben, Varoma aufsetzen und weitere **10 Min. / Varoma / Linkslauf / Stufe 1** garen.
9. Cherrytomaten und Champignons in die Varomaschale geben und **4 Min./ Varoma / Linkslauf / Stufe 1** fertig garen
  
10. Penne und Sauce in eine grosse Gratform füllen und Tomaten sowie Pilze und Poulet darauf anrichten, mit Parmesan bestreuen