

Italienisches Nduja Salami Raclette Pfännchen

Zutaten für 8 Portionen

- 200 g Nudeln
- 100 g [Nduja](#)
- 150 g Mini-Tomaten
- 150 g Mini-Mozzarella

optional:

- Basilikum



Arbeitszeit: ca. 10 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 10 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 20 Minuten

Zubereitung:

1. Vorbereitung der Zutaten

Nudeln in leicht gesalzenem Wasser bissfest garen und abgießen. Nduja aus dem Kühlschrank nehmen und leicht temperieren, damit sie sich besser verteilen lässt. Mini-Tomaten waschen und halbieren.

2. Am Raclette-Tisch

Gib eine kleine Portion gekochte Nudeln in dein Raclette-Pfännchen. Verteile 1-2 Teelöffel Nduja gleichmäßig darauf. Lege einige halbierte Mini-Tomaten und dann Mozzarellabällchen darauf.

3. Nduja Salami Raclette Pfännchen backen und genießen

Schiebe das Pfännchen ins Raclette-Gerät und überbacke es, bis der Mozzarella geschmolzen und leicht goldbraun ist. Garniere es nach Belieben mit frischem Basilikum.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

