

## Raclette: Penne mit Spinat, Tomaten und Gorgonzola

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

10  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 12 Pfännchen

#### Für die Pfännchen

300 g Mini-Penne  
400 g Babyspinat  
200 g Cherrytomaten  
50 g Walnüsse  
250 g Gorgonzola  
Salz, Pfeffer

#### Besonderes Zubehör

Raclette-Gerät

Ab heute kommt deine Pasta aus dem Pfännchen. In kleinen Portionen kannst du deinen geliebten "Nudelauflauf" nämlich noch länger genießen als aus der großen Form. Und das Beste daran: In jedem Pfännchen, das du unter dem Raclette-Grill hervor holst, ist eine ordentliche Schicht geschmolzener Gorgonzola oben drauf. So geht Raclette mit Penne!

- 1 -

Nudeln in einem Topf mit Salzwasser bissfest garen und abgießen.

- 2 -

Spinat waschen, Tomaten halbieren und beides in einer Pfanne kurz durchschwenken, bis der Spinat leicht zusammengefallen ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 3 -

Nudeln zusammen mit Spinat und Tomaten in Pfännchen füllen und nach Belieben Gorgonzola und Walnüsse darüber bröseln.

- 4 -

Pfännchen unter den Raclette-Grill schieben und überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.