

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.