Scharfer Italiener mit Nduja Salami

10 Min
ZUBEREITUNGSZEIT

20 Min
GESAMTZEIT

Zutaten für 8 Portionen

- 200 g Nudeln
- 100 g Nduja
- 150 g Mini-Tomaten
- 150 g Mini-Mozzarella

optional:

- Basilikum

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