



# RACLETTE MIT PASTA UND SHRIMPS



20 Min.



mit Fisch

## Zutaten 4 Portionen

125 g	kleine Nudeln (z. B. Mini Macaronelli), bissfest gegart
1 Packung(en)	Petrella Pico Pralinen (à 100 g)
1 EL	Olivenöl
1 TL	Zitronensaft
etwas	Salz und Pfeffer
16 Stück	Garnelen, geschält und gekocht
100 g	Kirschtomaten
50 g	junger Gouda, gerieben
140 g	Raclette Käse, gehackt

## Petrella Produkte



Petrella Pico Pralinen



# RACLETTE MIT PASTA UND SHRIMPS



20 Min.



mit Fisch

## So wird's gemacht

1. Nudeln kochen sowie Petrella Pico Pralinen halbieren.
2. Öl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren und Garnelen darin marinieren.
3. Kirschtomaten waschen und halbieren.
4. Gekochte Nudeln mit Gouda Käse mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Raclette Gerät anheizen, Pfännchen mit Macaronelli, Garnelen, Tomaten und Pico Pralinen belegen. Mit Raclette Käse bestreuen und ca. 5-7 Minuten kross überbacken.