



## Raclette Italienische Art

### Zutaten

- 500 g Kartoffeln
- 10 g Butter
- 100 g gekochter Schinken
- 600 g Fleischtomaten
- 0,5 TL MAGGI Würzmischung 6 - Pasta & Pizza
- 2 l Wasser
- 250 g Spaghettini
- 300 g Raclette-Käse
- 100 g Parmesan
- etwas Salz

### Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in feine Würfel schneiden.
2. In einem Topf Butter heiß werden lassen. Die Kartoffelwürfel darin andünsten. Schinken in Würfel schneiden, zugeben und kurz mitbraten.
3. Fleischtomaten brühen, häuten, den Blütenansatz entfernen, in Würfel schneiden und zum Schinken geben. Mit MAGGI Würzmischung 6 würzen und in einer Schüssel anrichten.
4. In einem Topf Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Spaghettini darin nach Anweisung auf der Packung zubereiten.
5. Raclette-Käse und Parmesan reiben und vermischen.
6. Spaghettini portionsweise auf einer Gabel drehen, in ein Raclette-Pfännchen geben und jeweils 1 EL Kartoffel-Schinken-Tomatenwürfel darüber geben. Käse darüber streuen und unter dem Grill heiß werden lassen, bis der Käse geschmolzen ist.

#### Nährwert-Anzeige

|               |          |
|---------------|----------|
| Kohlenhydrate | 69 g     |
| Energie       | 702 kcal |
| Fett          | 29 g     |
| Protein       | 40 g     |

🕒 38 Minuten

⊕ 4 Portionen