

## Kinder Raclette Idee mit Buttergemüse & Nudeln

### Zutaten für 8 Portionen

- 250 g Nudeln (kleine Sorte, z.B. Gabelspaghetti)
- 300 g Buttergemüse
- 8 TL Creme Fraiche
- 200 g Käse (z.B. Gouda oder Raclette Käse)



|                           |                |
|---------------------------|----------------|
| <b>Arbeitszeit:</b>       | ca. 10 Minuten |
| <b>Kochzeit/Backzeit:</b> | ca. 10 Minuten |
| <b>Gesamtzeit aktiv:</b>  | ca. 20 Minuten |

### Zubereitung:

#### 1. Vorbereitung der Zutaten

Koche die Nudeln in leicht gesalzenem Wasser bissfest, gieße sie ab und fülle sie in eine Schüssel. Koche das Buttergemüse nach Packungsanleitung kurz auf und fülle es ebenfalls in eine Schale.

#### 2. Am Raclette-Tisch

Gib eine kleine Portion gekochte Nudeln oder Kartoffeln in dein Raclette-Pfännchen. Verteile eine großzügige Portion Buttergemüse darüber. Setze einen Klecks Crème fraîche darauf und streue geriebenen Gouda darüber.

#### 3. Buttergemüse Pfännchen backen und servieren

Schiebe das Pfännchen ins Raclette-Gerät und lass es so lange überbacken, bis der Käse geschmolzen und leicht goldbraun ist.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

