



Nudelspieße mit Käse und Tomatensoße

Zeitlicher Aufwand inkl. Grillen ca. 25 Minuten

Ausreichend für ca. 15 Kinder/Jugendliche

Zutaten für die Nudelspieße

750 g	Dinkelnudeln (Penne)
500ml	Passierte Tomaten
375g	Geriebener Käse
2	Romana Salatherzen
15	Holzspieße

Zubereitung der Nudelspieße

Die Nudeln gemäß Packungsbeilage kochen und mit kaltem Wasser abschrecken und auskühlen lassen.

Die ausgekühlten Nudeln quer auf den Holzspieß stecken.

Die Nudelspieße mit den passierten Tomaten von beiden Seiten mit einem Pinsel bestreichen.

TIPP: Je nach Saison, könnt ihr auch frische Tomaten aus dem eigenen Garten nehmen und pürieren.

Die Romana Salatherzen waschen und halbieren. Danach in feine dünne Streifen schneiden und mit einem Vinaigrette eurer Wahl beträufeln.

Den Grill auf 180 Grad vorheizen und die Spieße auf einer Planche oder Gussplatte indirekt für 3 bis 4 Minuten angrillen. Danach den Spieß drehen und mit etwas geriebenem Käse bestreuen und für weitere 3 bis 4 Minuten grillen.

Den Salat auf einem Teller mittig anrichten und die noch warmen Nudelspieße darauflegen.