

Pasta-Spieße

mit Salami

Zeit: 30 Min

Schwierigkeit: Mittel

Kategorie: Aus dem Ofen

Eine himmlische Symbiose aus Pasta und Pizza! Wahnsinnig lecker und mit 90 % weniger Fett als mit fetter Salami.

Zutaten

Portionsgröße: 4 Person(en)

160 g Röhrennudeln
15 schwarze Oliven



40 g

[SALAMI, 200 G](#)

7,99
(39,95/1kg)
inkl. MwSt. zzgl. Versand

12 g Basilikum
80 g Mozzarella light, gerieben
8 EL passierte Tomaten
1 TL Oregano
1/2 TL Paprika edelsüß
Salz
Pfeffer aus der Mühle
8 lange Holzspieße

Zubereitung

1. Röhrennudeln nach Packungsanweisung al dente kochen und auskühlen lassen. Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
2. Oliven in Scheiben schneiden. Die Haut von der soLESS Salami entfernen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Basilikumblätter abzupfen, waschen und klein hacken.
3. Die Nudeln einzeln auf ein Holzspieß stecken, ca. 10 Stück pro Spieß und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.
4. Passierte Tomaten mit Oregano, Paprika edelsüß würzen. Mit Salz, Pfeffer abschmecken. Die Nudelspieße mit jeweils 1 EL Soße bestreichen. Mit Oliven, Salami und Basilikum belegen und mit Mozzarella bestreuen.

5. Im Ofen für ca. 10-12 Minuten backen und heiß genießen.