



## Easy Carbonara-Auflauf im Omlettwunder

### Zutaten

70g gekochte Nudeln/Hörnchen  
20g Butter  
10g Mehl  
50g Schinken  
50ml Schlagobers  
1 Ei  
etwas Käse  
Knoblauch, Salz, Pfeffer, Petersilie

### Zubereitung

Falls du die Nudeln noch nicht gekocht hast, bitte in Salzwasser lt. Packung bissfest kochen und abseihen. In der Zwischenzeit kannst du den Schinken noch in feine Streifen oder kleine Würfel schneiden.

Die Butter in der Mikrowelle schmelzen und das Mehl einrühren. Dann gibst du Schlagobers und die Gewürze sowie das Ei dazu. Verrühre nun alles zu einer cremigen Masse.

Die gekochten Nudeln mit dem Schinken gut durchmischen, in das Omlettwunder geben und mit der Butter-Obers-Ei-Masse übergießen.

Zum Schluss kommt der Käse darauf.

Der Carbonara-Auflauf darf bei 360Watt zugedeckt 4-5 Minuten in der Mikrowelle garen. Anschließend 1 Minute nachziehen lassen.

Mit etwas Petersilie garnieren und heiß verspeisen.

Weitere Omlettwunder  
Rezepte findest du hier:



[www.martins-web.at/  
tupperware-omlettwun-  
der-rezepte/](http://www.martins-web.at/tupperware-omlettwunder-rezepte/)

### Homepage:

[www.martins-web.at](http://www.martins-web.at)

### Instagram:

[@martins\\_web\\_at](https://www.instagram.com/martins_web_at)

### Facebook:

[martinswebat](https://www.facebook.com/martinswebat)

### Pinterest:

[martinswebat](https://www.pinterest.com/martinswebat)