



Leckere Schinkenfleckerl aus der Mikrowelle

Zutaten

250g ungekochte Fleckerl (können auch Hörnchen sein)
150g Schinken
1 Zwiebel
100g geriebenen Käse
250ml Obers
1/8l Wasser
Salz, Pfeffer, Suppengewürz
frische Kräuter zum Garnieren

Zubereitung

Als erstes gibst du die ungekochten Nudeln ins Druckwunder. Zwiebel und den Schinken fein hacken und darüber geben. Gut durchmischen. Als nächstes kommen Schlagobers, Wasser, etwas Salz, Pfeffer und Suppengewürz dazu.

Verrühre alles schön im Druckwunder und gib noch eine Hand voll geriebenen Käse mit dazu. Zuletzt den restlichen geriebenen Käse oben auf den Schinkenfleckerl verteilen.

Diese garen jetzt im geschlossenen Druckwunder für 18 Min. bei 600 Watt in der Mikro. Anschließend 10-15 Minuten in der Mikrowelle nachziehen lassen. In jedem Fall so lange, bis der gelbe Druckanzeiger unten ist. Vor dem Servieren mit frischen Kräutern garnieren und genießen.

Hinweis

Das Druckwunder eignet sich nicht um reine Teigwaren zu kochen wie im normalen Topf am Herd! Es kann zum Verkleben der Ventile kommen! Wenn wenig Flüssigkeit und weitere Zutaten wie bei diesem Gericht verwendet werden klappt es aber sehr gut.

Weitere Druckwunder
Rezepte findest du hier:



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

Homepage:

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)