



Mein geschmackiger Toskana-Auflauf

Zutaten

1 Packung Knorr Fix für Toskana Geschnetzeltes
250g Hähnchen Geschnetzeltes
1 Tomate oder 3 Cocktail-Tomaten
2 Gurkerl
1 große Karotte
150g Hörnchen
100ml Schlagobers
100g geriebenen Käse
200ml Wasser
1 EL Öl
Salz

Zubereitung

Zu Beginn das Gemüse. Die Karotte waschen, schälen und würfeln. Dann schneidest du die beiden Gurkerl in kleine Stücke. Mit der Tomate bzw. den Cocktailtomaten machst du das Gleiche.

Das Hühnchen Fleisch trockne ich immer erst etwas mit Küchenrolle bevor ich es klein schneide. Den Käse kannst du auch fein reiben. Oder du nimmst schon fertig geriebenen Käse, das überlasse ich dir.

Da der UltraPro keinesfalls in ein kaltes Backrohr darf, heize dieses auf 175 Grad Heißluft vor.

Gib nun etwas Öl in einen Topf und brate das Hühnchenfleisch, sowie die Karotte scharf an. Dann gibst du die Gurkerl- und Tomatenstücke hinzu. Noch kurz mit anbraten und dann mit dem Wasser ablöschen.

Rühre die Packung Toskana Geschnetzeltes ein, solange das Wasser noch kalt ist. Alles kurz aufkochen lassen, Schlagobers und die Nudeln dazugeben. Alles gut durchrühren und zur Seite stellen. Bei Bedarf kannst du noch etwas Salz dazugeben. Je nachdem welchen Käse du verwendest. Ist dieser würzig, brauchst du kein Salz mehr.

Gib nun die Hälfte aus dem Topf in den UltraPro und streue die Hälfte vom geriebenen Käse über die Masse. Jetzt gibst du die zweite Hälfte aus dem Topf in den UltraPro und gibst die zweite Hälfte vom Käse darauf.

Der Toskana-Auflauf kommt nun für ca. 35min ins Backrohr.

Mahlzeit.

Weitere UltraPro
Rezepte findest du hier:



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

Homepage:

www.martins-web.at

Instagram:

@martins_web_at

Facebook:

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

Pinterest:

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