



Überbackene Schinkenfleckerl – grandios köstlich

Zutaten

250g ungekochte Fleckerl oder andere Nudeln
150g Schinken (Aufschnitt)
1 Zwiebel
100g geriebenen Käse
1 Pkg QimiQ Saucenbasis (grüne Packung)
150ml Wasser
etwas Öl
Salz, Pfeffer, Suppengewürz

Zubereitung

Als erstes schneidest du den Schinken in kleine Stücke und hackst eine Zwiebel klein. Die beiden Zutaten kommen dann mit etwas Öl in einen Topf. Scharf anbraten.

Sind die Zwiebel schön glasig, heizt du das Backrohr auf 175 Grad Heißluft vor. Nun kommt die QimiQ Saucenbasis und das Wasser sowie Suppengewürz in den Topf. Kurz aufkochen lassen und abschmecken.

Anschließend gibst du noch die ungekochten Fleckerl dazu, rührst alles gut durch und gibst die Schinkenfleckerl-Masse mit etwas geriebenen Käse vermischt in den UltraPro. Rühre alles gut durch, verteile den restlichen geriebenen Käse drauf und backe die Schinkenfleckerl bei 175 Grad Heißluft ca. 35 Minuten.

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](https://www.instagram.com/martins_web_at)

Facebook:

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

Pinterest:

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