



Überbackene Wurstnudeln aus der Microkanne

Zutaten

10dag ungekochte Nudeln
2-3 kleine Tomaten
80ml Schlagobers
30ml Wasser
5dag Wurst
5dag Käse
Oregano, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Nudeln gibst du als erstes in die Micro-Chef Kanne. Dann wäscht du die Tomaten und schneidest sie in Spalten. Diese kommen jetzt auch zu den Nudeln. Als nächstes die Wurst in Würfel oder feine Streifen schneiden und ebenfalls in die Microkanne geben.

Der Käse kommt erst später dazu! Würze die Zutaten in der Microkanne, gieße sie mit Obers und Wasser auf. Rühre alles gut durch. Anschließend 5 Minuten ziehen lassen.

Gib den Deckel drauf und gare die Wurstnudeln 8 Minuten bei 600 Watt in der Mikrowelle.

In der Zwischenzeit kannst du den Käse in feine Stücke schneiden bzw. hacken.

Die Hälfte vom Käse rührst du unter die Wurstnudeln, den Rest gibst du oben drauf. Das Ganze muss noch einmal 5 Minuten bei geschlossenem Deckel in der Mikrowelle garen. 2-3 Minuten nachziehen lassen, heiß genießen.

Weitere Micro-Chef Kanne
Rezepte findest du hier:



[www.martins-web.at/
tupperware-micro-chef-
kanne-rezepte/](http://www.martins-web.at/tupperware-micro-chef-kanne-rezepte/)

Homepage:

www.martins-web.at

Instagram:

@martins_web_at

Facebook:

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

Pinterest:

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