



Überbackener Nudelaufbau im Omlettewunder

Zutaten

2 Hand voll gekochte Nudeln (Spiralen, Hörnchen,...)
Etwas klein geschnittene Wurst oder Schinken
2 Eier
15ml Schlagobers
Fein geschnittenem oder geriebenen Käse
Salz und Pfeffer
Knoblauch und Oregano (optional)

1 Scheibe Schwarzbrot

Zubereitung

Die gekochten Nudeln vermischt du mit der Wurst und etwas Käse im Omlettewunder.

Dann verquirlst du die Eier mit etwas Salz und dem Schlagobers in einer Schüssel.
Gib dieses Gemisch dann über die Nudeln ins Omlettewunder.

Nun den Rest des Käse darüber streuen.

Das ganze gibst du nun für 7 Minuten bei 360 Watt in die Mikrowelle, und lässt es 1 Minute nachziehen. Bei 300 Watt dauert der Garvorgang 9 Minuten.

Salzen, Pfeffern und mit einer Scheibe Schwarzbrot genießen.

Weitere Omlettewunder
Rezepte findest du hier:



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