Kinderleichter Schupfnudelauflauf

Zutaten

- 500 g Schupfnudeln a.d. Kühlregal
- 200 g Wiener Würstchen
- 150 g Zucchini
- 150 g rote Paprikaschoten
- 1 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 250 ml Wasser
- 100 ml Sahne zum Kochen, 15 % Fett
- 1 Beutel MAGGI Fix für Gemüse-Pfanne mit Hähnchen
- 50 g Käse, gerieben

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.

2. Schupfnudeln in einer Auflaufform verteilen. Wiener Würstchen in Scheiben schneiden. Zucchini putzen, waschen und in Würfel schneiden. Paprikaschote waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Streifen schneiden.

3. In einer Pfanne THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Würstchen darin anbraten. Gemüse zugeben und kurz mitbraten. Wasser und Sahne zugießen, MAGGI Fix für Gemüse-Pfanne mit Hähnchen einrühren und zum Kochen bringen. Die Sauce über die Schupfnudeln gießen, mit Käse bestreuen und im Backofen 25 Min. backen, bis der Käse goldbraun ist.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	41 g
Energie	569 kcal
Fett	34 g
Protein	23 g

44 Minuten

3 Portionen

MAGGI KOCHSTUDIO 60523 Frankfurt am Main >> Telefon (069) 66 71 - 28 41 >> facebook.com/MaggiKochstudio >> www.maggi.de