

Schupfnudel-Wiener-Blech mit Gemüse und Ajvar

Ein einfaches Feierabendblech für die ganze Familie

Herzhafte Schupfnudeln, buntes Gemüse und Wiener Würstchen in einer cremigen Ajvar-Soße

GEEIGNET FÜR	MENGE	BACKZEIT	BACKOFEN
Großer Ofenzauberer Plus (James)	ca. 3-4 Portionen	ca. 35 Minuten	230 °C Ober-/Unterhitze

Wichtig: Den Ofenzauberer in den kalten Backofen stellen - nicht vorheizen.

Die Wiener Würstchen kommen erst nach den ersten 25 Minuten dazu. So bleiben sie saftig und werden nicht zu weich.

Zutaten

- 500 g Schupfnudeln
- 5-6 Wiener Würstchen
- ca. 400 g Gemüse, z. B. Paprika, Karotten, Brokkoli, Blumenkohl und Erbsen
- 200 ml Sahne
- 100 ml Gemüsebrühe

- 1 EL Tomatenmark
- 1-2 EL Ajvar
- Edelschmaus Flamm drauf nach Geschmack

Benötigtes Zubehör

- Großer Ofenzauberer Plus (James)
- Schüssel und Schneebesen

Zubereitung

Schupfnudel-Wiener-Blech mit Gemüse und Ajvar

- 1 Den Backofen nicht vorheizen.
- 2 Schupfnudeln und vorbereitetes Gemüse in den Ofenzauberer geben.
- 3 Edelschmaus Flamm drauf nach Geschmack direkt über die Schupfnudeln und das Gemüse streuen.
- 4 Sahne, Gemüsebrühe, Tomatenmark und Ajvar in einer Schüssel verrühren. Die Soße über die Zutaten gießen und alles vorsichtig vermengen.
- 5 Den Ofenzauberer in den kalten Backofen stellen und bei 230 °C Ober-/Unterhitze etwa 25 Minuten backen.
- 6 Währenddessen die Wiener Würstchen in Scheiben schneiden.
- 7 Nach etwa 25 Minuten die Würstchenscheiben auf dem Blech verteilen und alles weitere etwa 10 Minuten backen. Das Gemüse sollte gar und das Gericht durchgehend heiß sein.
- 8 Vor dem Servieren kurz durchmischen und auf die Teller verteilen.

Tipp

Je nach Größe der Gemüsestücke kann die Garzeit etwas variieren. Prüfe vor dem Servieren, ob das Gemüse gar ist und alles gleichmäßig heiß ist.