

Kunterbuntes Feierabendblech mit Wiener



Zubereitung

- Soße: alle Zutaten verrühren
- Nudeln roh aufs Blech geben
- Gemüse + geschnittene Wiener darauf verteilen
- Soße darüber gießen (alles bedecken!)
- Bei 220 °C ca. 40 Min. backen
- (oder 200 °C ca. 30 Min.)
- Mit Kräutern servieren

Zutaten (für 1 Blech ca. 40,5 × 30 cm)

- 300 g ungekochte Nudeln
- 8 Wiener Würstchen
- 400 g schwedisches Gemüse (TK, alternativ frisch von Iglo z.B.)

Für die Soße:

- 600 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- ½ Packung Schmelzkäse
- Frische Kräuter (z. B. Petersilie oder Schnittlauch)