

Spaghetti Pizza



- **Küche:**Italienisch
- **Gang:**Abendessen, Mittagessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4 - 5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4 - 5', 'yield' : " });
```

Wieso nicht die allseits beliebten italienischen Klassiker Spaghetti und Pizza vereinen? Wir haben das ultimative, „etwas andere“ Pasta Rezept für Liebhaber der italienischen Küche, die einfach nicht genug von ihr bekommen können: Die Spaghetti-Pizza, für Pasta und Pizza Fans gleichermaßen geeignet. Damit stehen Sie nicht mehr zwischen zwei Stühlen und bekommen das Beste von beiden Gerichten.

Für dieses Rezept verwende ich allerlei **Zutaten einer klassischen italienischen Pizza**, welche die Pizza nicht nur zu einem kulinarischen Gaumenschmaus verwandelt, sondern auch **frisch und gesund** macht: mit Schinken, Salami, Thunfisch, Mozzarella, Paprika und Oliven - der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.

Das tolle an der Spagehetti-Pizza ist, dass Sie sie individuell kreativ abwandeln können, indem Sie nach eigenem Gusto belegen, beispielsweise mit einer klassischen Bolognese oder vegetarisch mit einer Pilz-Gemüse-Bolognese. Vor allem Kinder und Jugendliche wird dieses Gericht erfreuen.

Mit einem großen, frischen Salatteller erhalten Sie im Handumdrehen eine komplette

Hauptmahlzeit.

Zutaten

- 100 g Schinken, Salami gewürfelt oder Thunfischstücke
- 250 g gekochte Spaghetti, gut abgelassen
- 200 g geriebener Pizza Käse
- 3 - 4 Tomaten, ohne Blüte, entkernt, gewürfelt
- 150 g frische Champignons, gesäubert, in Scheiben
- 1 rote, grüne oder gelbe Paprikaschote, entkernt, gewürfelt
- 60 g schwarze Oliven ohne Stein, halbiert
- 150 g Mozzarella in Scheiben
- 2 EL Tomatenmark mit 2 EL Tomatenketchup gemischt
- 4 ganze Eier
- 150 ml flüssige Sahne
- 2-3 EL Olivenöl
- 1 TK Päckchen italienische Kräuter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Einige Basilikumblätter für die Garnitur

Zubereitungsart

Schritt1

Den Backofen auf 200°C vorheizen, die Springform einfetten, den Rand mit Backpapier auslegen. Die Eier mit der Sahne, 150 g Pizzakäse und den Kräutern verquirlen, salzen, pfeffern.

Schritt2

Die noch warmen Spaghetti auf den Boden der Springform verteilen und die Ei-Sahnemischung darüber gießen. Dann das Tomatenmark-Ketchup Gemisch darüber träufeln, Tomatenwürfel, Schinken, Salami oder Thunfischstücke, Paprika und Oliven darauf verteilen. Mozzarella Scheiben darüber geben und mit dem restlichen Pizzakäse bestreuen. Auf der mittleren Schiene ca. 30-40 Minuten backen. Mit Basilikumblättern bestreuen und servieren.

Spaghetti-Pizza: Pizza einmal anders!

Für viele mag die Spaghetti Pizza befremdlich klingen. Doch was gibt es besseres, als die zwei beliebtesten Klassiker vereint in einem Gericht? Bei diesem Gericht-Rezept ist es der traditionelle Pizzaboden, der ganz einfach durch einen Boden aus gekochten Nudeln ersetzt wird. Darüber wird eine Ei-Sahne-Mischung gegossen. Das ergibt einen teigähnlichen Boden. Dabei ist der Wahl der Nudelsorte keine Grenze gesetzt: Das können etwa die bekannten Spaghetti sein, Vollkornnudeln oder Fettucine. In unserem Blogartikel erfahren Sie, wie Sie die Nudeln richtig kochen. Die Kombination der beliebtesten italienischen Nationalgerichte kann mit allem belegt werden, was das Herz begehrt. Wir wünschen „buon appetito“!

Rezeptart: Kleine Gerichte, Nudelrezepte, Partyrezepte, Schnelle Rezepte

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/spaghetti-pizza/>