



## Benötigte Zutaten

400 g	Spaghetti (vorgekocht)
2	Eier
100 ml	<b>Premium Schlagobers</b>
4 EL	Weizenmehl
8 EL	Tomaten gehackt aus der Dose
4	Champignons
6	Cocktailtomaten
200 g	<b>Premium Gouda</b>
	Salz, Pfeffer
	Oregano

## Spaghetti-Pizza

Wieder mal zu viele Nudeln gekocht? Machen Sie doch eine Spaghetti-Pizza daraus! So wird nichts verschwendet und obendrein holen Sie sich auch noch Italien auf den Teller! Die Zubereitung ist kinderleicht und macht richtig gute Laune.

### Anleitung

1. Die Eier in einer Schüssel mit dem Schneebesen schaumig schlagen.
2. Salz und Pfeffer hinzufügen und den Schlagobers einrühren.
3. Danach portionsweise das Mehl einrühren, bis eine zähflüssige Masse entsteht.
4. Den Käse in feine Streifen schneiden und etwa 50 g davon in die Eiermischung geben.
5. Die Eiermasse mit den Nudeln vermengen.
6. Mit Hilfe eines Springformrahmens zwei runde Pizzas auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech formen.
7. Anschließend den Ring entfernen und die Pizzas mit den gehackten Tomaten bestreichen.
8. Champignons und Tomaten in Scheiben schneiden und auf den Pizzas verteilen.
9. Käse auf die Pizzas streuen und nach Belieben mit Oregano würzen.
10. Bei 200°C Heißluft etwa 15 Minuten backen, bis der Käse Farbe annimmt.

*SalzburgMilch*



Ein Rezept von  
[food-stories.at](https://www.food-stories.at)