

Rezept

Spaghetti-Pizza

Ein Rezept von Spaghetti-Pizza, am 07.02.2025

Zutaten

125 g Spaghetti	Salz
50 g Parmesan	2 Eier (M)
2 EL Milch (ersatzweise Sahne)	Pfeffer
3 Tomaten	125 g Mozzarella
1 TL getrockneter Oregano	1 EL Olivenöl
1 Handvoll Rucola	4 Scheiben roher Schinken

Außerdem:

runde Pizzaform (18 cm Ø, ersatzweise Tarte- oder Springform)

Olivenöl für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 665 kcal, 35 g F, 40 g EW, 50 g KH

Zubereitung

1. Die Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung knapp bissfest garen. In der Mitte sollten sie noch einen harten Kern haben. Die Spaghetti in einem Sieb kalt abschrecken, gründlich abtropfen und komplett auskühlen lassen. Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Form mit etwas Olivenöl ausstreichen.
2. Den Parmesan fein reiben. Die Eier mit der Milch und dem geriebenen Käse verrühren, leicht salzen und großzügig pfeffern.
3. Die Tomaten waschen, von Stielansätzen befreien und in dünne Scheiben schneiden. Mozzarella abtropfen lassen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden.
4. Die Spaghetti mit der Eiermasse vermengen und gleichmäßig in der Form verteilen. Die Tomaten darauflegen und salzen. Die Mozzarellascheiben obenauf verteilen, mit Oregano bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Die Pizza im heißen Ofen (Mitte) ca. 20 Min. backen, bis sie schön gebräunt ist.
5. Inzwischen den Rucola von dicken Stielen befreien, waschen und trocken schütteln. Die Pizza aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren mit Rucola und Schinken belegen.