

Spaghetti - Pizza

Zutaten:

450 g Spaghetti
200 g Champignons
2 Paprikaschoten
400 g Hackfleisch
2 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
1 Dose Mais
1 Dose Pizzatomen
7 Eier
150 g geriebener Käse
Salz, Pfeffer, Oregano, Öl



Zubereitung:

- Spaghetti in Salzwasser bissfest garen.
- Gegarte Nudeln mit kaltem Wasser erschrecken.
- Paprika und Pilze in kleine Stücke schneiden.
- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
- Beides in Öl glasig dünsten.
- Pilze zugeben und anbraten.
- Hackfleisch ebenfalls zugeben und krümelig braten.
- Pizzatomen unterrühren.
- Salzen und Pfeffer.
- Paprika und Mais kurz mitdünsten.
- Eier mit Salz, Pfeffer und Oregano verquirlen.
- Ins Verquirlte 50 g Käse unterrühren.
- Spaghetti auf einem gefetteten Backblech verteilen.
- Eierquirl über die Nudeln geben.
- Hackmasse gleichmäßig darauf verteilen.
- Restkäse darüber streuen.
- Bei 180° C etwa 20 - 30 Minuten überbacken.