

Spaghetti-Pizza

Zutaten für 4 Personen:

500 g Spaghetti oder Bandnudeln

1 Dose passierte Paradeiser

1 Becher Schlagobers

(Alternative: Cremefine)

1 Ei

Salz und Pfeffer

Knoblauch, Oregano

Für den Belag:

Salami, Schinken, Blattspinat,

Thunfisch, usw. - je nach Geschmack

geriebener Käse



Zubereitung:

Nudeln kochen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech gleichmäßig verteilen.

Paradeiser, Schlagobers, Ei und Gewürze vermengen.

Etwas Soße auf die Nudeln geben und nach Belieben belegen.

Den Rest der Soße darüber verteilen und mit geriebenem Käse bestreuen.

Bei 200-220 Grad Ober-/Unterhitze ca. 15-20 Minuten überbacken.

Wem ein ganzes Backblech zu viel ist, kann die Menge der Zutaten reduzieren und eine Torten-Springform verwenden.