

## Spaghetti-Pizza

### Zutaten für 4 Personen:

500 g Spaghetti oder Bandnudeln (Reste)

ca. 5 große Paradeiser (passiert)

1 Becher Schlagobers  
(Alternative: Cremefine)

1 Ei

Salz und Pfeffer

Knoblauch, Oregano

Für den Belag:

Salami, Schinken, Blattspinat,  
Thunfisch usw.

(Reste aus dem Kühlschrank)  
geriebener Käse



### Zubereitung:

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

Paradeiser, Schlagobers, Ei und Gewürze vermengen.

Etwas Sauce 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.