

Spaghetti-Pizza

Kategorie: Nudeln
Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

Zutaten:

400 g	Spaghetti
etwas	Öl
200 g	gekochten Schinken
200 g	Käse (Gouda oder Emmentaler)
1 Bund	Lauchzwiebeln
1 EL	Butter
1 große Dose	geschälte Tomaten
100 g	Oliven, schwarz oder grün, in Ringe geschnitten
6	Eier
¼ l	Milch
1 ½ TL	Salz
	Pfeffer
50 g	frisch geriebener Parmesankäse
2 TL	Oregano (getrocknet)

Zubereitung:

Die Spaghetti kochen. Den Backofen auf 225 ° C vorheizen.

Schinken und Käse in Würfel schneiden. Die Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Das Backblech mit Öl einstreichen.

Die abgetropften Spaghetti kurz in der Butter schwenken. Schinken, Käsewürfel, Oliven und Zwiebeln darunter mischen und alles auf das Backblech verteilen.

Die Tomaten abtropfen lassen, halbieren und darauf legen.

Eier, Milch, Salz, Pfeffer, Oregano und Parmesankäse verrühren. Über die Spaghetti gießen.

Die Pizza in den vorgeheizten Backofen schieben und etwa 30 Minuten backen.