



## Spaghettipizza

---

Zubereitungsdauer: 15 Minuten + Backzeit 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten für 2-3 Personen:

400 g Spaghetti, vorgekocht

2 Eier

100 ml SalzburgMilch Premium Schlagobers

4 EL Weizenmehl

7-8 EL gehackte Tomaten aus der Dose

3-4 Champignons

6 Cocktailtomaten

200 g Käsereste, von SalzburgMilch

Salz und Pfeffer

Oregano

1. Die Eier werden in einer Schüssel mit dem Schneebesen schaumig geschlagen.
2. Salz und Pfeffer hinzufügen und den Schlagobers einrühren.
3. Danach wird portionsweise das Mehl eingerührt. Es entsteht eine zähflüssige Masse.
4. Der Käse wird in feine Streifen geschnitten. Etwa 50 g davon, kommen in die Eiermischung.
5. Nun wird die Eiermasse mit den Nudeln gut durchgemischt.
6. Mit Hilfe eines Springformrahmens formt man auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech zwei runde Nudelpizzen.
7. Den Ring entfernen und die Pizza mit je der Hälfte der Tomaten bestreichen
8. Champignons und Tomaten in Scheiben schneiden und auf den Pizzen verteilen.
9. Käse auf die Pizzen streuen und mit Oregano würzen.
10. Die Nudelpizzen werden bei etwa 200°C Heißluft etwa 15 Minuten gebacken. Sobald der Käse beginnt Farbe anzunehmen, sind sie fertig.

