

Spaghetti - Pizza bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Spaghetti, 300 gr geriebener Gouda (oder geriebener \"Light\"-Käse), 6 Eier (Gr. L), Schuss Milch o. Sahne, 75 gr Speckwürfel, 1-2 Knoblauchzehen, 0,5-1 kleines Glas grüne Oliven (ohne Stein), 0,5-1 kleines Glas getr. Tomaten, in Öl eingelegt, Salz, Pfeffer, Worcestersauce, 1 Teelöffel Kräuter der Provence.

Die Vorbereitungen:

Backofen auf 200° - 220° C (Ober - Unterhitze) vorheizen.
Tiefes Backblech mit Olivenöl gut einfetten.
Nudeln wie gewohnt kochen, abgießen und kurz abschrecken.

Die Zubereitung:

Eier mit einem guten Schuss Milch verquirlen.
Geriebenen Käse, gepressten Knoblauch, in Ringe geschnittene Oliven und gewürfelte Tomaten dazu geben und vermengen.
Mit wenig Salz, reichlich Pfeffer, Kräutern der Provence und Worcestersauce würzen.
Spaghetti auf das vorbereitete Backblech verteilen, die Eier - Käse - Gemüse - Masse darüber verteilen.
Zum Schluss die Speckwürfel darüber streuen (wenn sie oben aufliegen, werden sie schön knusprig!).
Backblech für ca. 20 - 30 Minuten in den Backofen schieben.
Guten Appetit!