

Pizza-Spaghetti-Kuchen

12 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis zu 35 Min.



Zutaten:

Pizza-Spaghetti-Kuchen:

2 Dr. Oetker Ristorante Pizza
Mozzarella
100 g Spaghetti
ca. 400 g passierte Tomaten
1 KL Oregano
Salz
Pfeffer
200 g Gouda

Wie mache ich einen Pizza-Spaghetti-Kuchen?:

1 Zubereitung:

Die Pizzen ca. 20 Min. auftauen lassen. Die Spaghetti in Salzwasser al dente kochen und abseihen. Passierte Tomaten mit Oregano, Salz und Pfeffer verrühren und erhitzen. Die noch heißen Spaghetti mit Käse und 1/3 der Tomatensauce vermischen und den Käse schmelzen lassen.

- 2 Eine aufgetaute Pizza in eine befettete Springform (26 cm Ø) geben und die Ränder leicht andrücken. Die Nudel-Mischung darauf verteilen und mit der zweiten aufgetauten Pizza abdecken.

Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 225 °C

Heißluft 200 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

- 3 Den Pizza-Spaghetti-Kuchen in Stücke schneiden und noch warm mit übriger Tomatensoße servieren.



Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Keine Spaghetti im Haus? Der Pizza Kuchen kann auch mit anderen Teigwaren zubereitet werden.

