

Spaghetti-Pizza

Für den Boden | 250g Spaghetti • 4 Bio-Eier (Größe M) • 250ml Milch • 2 Zweige frischer Majoran • Meersalz & schwarzer Pfeffer aus der Mühle | **Belag** | 200ml von eurer Lieblings-Tomatensauce • 150g geriebener Emmentaler • 1 Kugel Büffel-Mozzarella • 200g braune Champignons • 1 kleine Zucchini • 1 Knoblauchzehe • 150g Cocktailtomaten • 5 Scheiben Bacon • 2 Zweige frischer Majoran • 1 EL Olivenöl

REZEPT

- Ofen auf 180°C (Umluft) vorheizen. In einem großen Topf reichlich Wasser (salzen!) zum Kochen bringen. Die Spaghetti darin nach Packungsanweisung al dente garen.
- Gekochte Spaghetti abseihen und auf dem Boden einer Springform (etwas höherer Rand, 27cm Durchmesser) verteilen.
- In einer Schüssel Eier und Milch miteinander verquirlen. Die Majoran-Blättchen von den Stielen abzupfen und zur Milch-Ei-Mischung geben. Gut salzen und pfeffern. Mischung gleichmäßig über die Spaghetti geben.
- Tomatensauce auf den Spaghetti verteilen und den Emmentaler darüber streuen.
- Champignons putzen und in Viertel schneiden. Zucchini waschen und mit der Gemüsereibe in dünne Scheiben hobeln.
- Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das vorbereitete Gemüse zusammen mit der angegedrückten Knoblauchzehe bei mittlerer Hitze für 2-3 Minuten anschwitzen. Knoblauchzehe entfernen und das angeschwitzte Gemüse gleichmäßig auf der Pizza verteilen.
- Cocktailtomaten waschen und ebenfalls vierteln. Auf der Pizza verteilen. Mozzarella mit den Händen in kleine Stücke zupfen und ebenfalls auf den Pizzaboden geben.
- Die Form in den vorgeheizten Ofen geben und die Spaghetti-Pizza in 25-30 Minuten goldbraun ausbacken.

- Kurz vor Ende der Backzeit den Bacon in einer beschichteten Pfanne ohne Öl auslassen.
- Die Pizza kurz in der Form abkühlen lassen und mit Hilfe eines Pfannenwenders (o.ä.) aus der Form heben.
- Mit dem Bacon und frisch gezupftem Majoran garnieren und servieren.