

## Spaghettini-Pizza

Kinder lieben Spaghetti genauso wie Pizza. Bei diesem Rezept bekommen Sie beides. Das Rezept eignet sich auch gut für Gäste, denn es lässt sich vorbereiten. Spaghettini sind etwas dünner als Spaghetti. Falls sie diese in Ihrem Supermarkt nicht erhalten, können Sie auch Spaghetti verwenden. Die Spaghettini lassen sich nach dem Überbacken gut in Stücke schneiden. Selbstverständlich können Sie, wie bei einer Pizza, mit den Zutaten variieren. Zum Beispiel Salami statt Schinken, Pilze statt Mais oder für Vegetarier den Schinken weglassen und noch eine weitere Gemüsesorte dazugeben.

### Zutaten für 8 Personen:

- ▶ 500 g Spaghettini
- ▶ 2 EL Olivenöl
- ▶ 250 g gekochter Schinken
- ▶ 200 g Edamer Käse
- ▶ 1 Bund Lauchzwiebeln
- ▶ 1 EL Butter
- ▶ 1 große Dose geschälte Tomaten
- ▶ 1 Dose Mais
- ▶ 100 g entsteinte Oliven
- ▶ 6 Eier
- ▶ ¼ l Milch
- ▶ 1 TL Salz
- ▶ ¼ TL Pfeffer
- ▶ 50 g frisch geriebener Parmesan
- ▶ 3 TL getrockneter Oregano



### Zubereitung:

- ▶ Die Spaghettini in reichlich Salzwasser „al dente“ kochen (nicht zu weich, mit Biß)
- ▶ Den Backofen auf 225 Grad vorheizen.
- ▶ Schinken und Edamer in Würfel schneiden.
- ▶ Lauchzwiebeln in Ringe schneiden.
- ▶ Ein Backblech mit Öl einstreichen.

- ▶ Die abgetropften Spaghettini kurz in Butter schwenken.
- ▶ Schinken, Käse, Lauchzwiebeln und den Mais darunter mischen und alles auf das Backblech verteilen.
- ▶ Die Tomaten abtropfen lassen, halbieren und darauf legen. Mit Oliven belegen.
- ▶ Eier, Milch, Salz, Pfeffer und Parmesankäse verrühren. Über die Spaghettini gießen. Mit Oregano bestreuen.
- ▶ Die „Pizza“ in den vorgeheizten Backofen schieben und etwa 20 Minuten backen.

