



Reste-Essen aus Nudeln mit Tomatensauce



Zutaten

Menge

1	Knoblauchzehe
200 g	Gouda
4	braune Champignons
1/3	Brokkoli
100 g	Crème fraîche
2	Eier
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
3 Handvoll	gekochte Spaghetti
1 EL	Oliveöl
200 ml	Tomatensauce
3 EL	Mais
1 Handvoll	Basilikum

Rezeptinfo

Zutaten für 2 Personen

Zubereitungszeit: 20 Min. + 25 Min. Backzeit

pro Portion: 4735 kJ, 1132 kcal, 105 g Kohlenhydrate, 50,3 g Eiweiß, 60,9 g Fett, 356 mg Cholesterin, 10,8 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € €



Zubereitung

Du hast noch [Spaghetti mit Tomatensauce](#) übrig? Dann haben wir das perfekte Reste-Essen für dich: eine knusprige Spaghetti-Pizza mit einem Boden aus Nudeln, Ei und Käse, belegt mit der Tomatensauce und jeder Menge Gemüse. So kannst du deine Spaghetti vom Vortag ideal weiterverwerten. Und so geht's:

Step 1:

Zuerst den Backofen auf 210°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Knoblauch fein hacken. Den Käse grob reiben, die Pilze in feine Scheiben schneiden und den Brokkoli in kleine Röschen teilen.

Step 2:

Dann die Crème fraîche mit den Eiern, sowie der Hälfte des Käses verrühren und mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. Die Ei-Mischung mit den Spaghetti gut vermengen.

Step 3:

Nun kannst du eine Springform mit Backpapier auslegen und mit Olivenöl einstreichen. Die Nudel-Mischung hineingeben und leicht andrücken.

Step 4:

Danach die Spaghetti-Pizza mit Tomatensauce bestreichen und dabei rundherum einen Pizza-Rand lassen. Nun mit Pilzen, Brokkoli und Mais belegen, mit dem restlichen Käse betreuen und salzen und pfeffern.

Step 5:

Im heißen Ofen für 25 Minuten goldbraun backen. In der Zwischenzeit das Basilikum grob hacken und nach dem Backen auf der Spaghetti-Pizza verteilen.