

Pasta-Pizza

(Hauptgericht für 4 Personen)



Zutaten

- 1 Bund Basilikum
- 4 Eier
- 250 g Frischkäse, z. B. Candatou
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 800 g Spaghettiresten, gekocht
- 250 g Mozzarella
- 12 Cherrytomaten

Zubereitung

Basilikum waschen und trocken schütteln. Einige Blättchen als Garnitur beiseite legen, restliche Blätter in feine Streifen schneiden.

Eier in eine Schüssel aufschlagen, Frischkäse dazu geben mit einem Schwingbesen zu einer glatten Masse rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gekochte Spaghetti zur Eier-Käse-Masse geben und gut verrühren. Masse 10 Minuten stehen lassen.

Backblech mit Backpapier auslegen. Mit einer Gabel die Spaghettimasse aufdrehen, aufs Backpapiergeben und kleine Nester formen. Mozzarella grob würfeln und in die Mitte der Nestchen setzen und je eine Cherrytomate auf die Pasta-Pizzen setzen. Im vorgeheizten Backofen 15 Minuten bei 150 C° backen.



MEIN KÜCHENCHEF

www.mein-kuechenchef.ch