

Schummelpizza

Zutaten

6 Portionen

- 170 g Vollkornspaghetti
 - 2 Zwiebel
 - 170 g Champignon
 - 1 Paprika, rot
 - 1 Zucchini
 - 130 g Tomate
 - 130 g Hartkäse
 - 130 g Schinken, gekocht
 - 1 EL Rapsöl
 - 130 g Sahne
 - 2 EL Brühe
 - Salz
 - Pfeffer
 - 1 Ei
-
- 1 Spaghetti nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen.
 - 2 Backofen auf 200 Grad vorheizen.
 - 3 Gemüse waschen und in feine Würfel schneiden.
 - 4 Käse und Schinken klein schneiden und würfeln.
 - 5 Eine Pfanne ca. 3 Minuten erhitzen. Temperatur auf mittlere Stufe drehen, 1 EL Öl hinein geben und das klein geschnippelte Gemüse darin andünsten.
 - 6 Anschließend die Sahne (2 EL übrig behalten) über das Gemüse geben, mit Brühe, Salz und Pfeffer würzen.
 - 7 Wenn die Spaghetti fertig sind, in einem Sieb abgießen und einige Minuten abtropfen lassen.
 - 8 Die Nudeln gleichmäßig auf einem gefetteten Backblech verteilen.
 - 9 Das Gemüse-Gemisch aus der Pfanne gleichmäßig darüber geben.
 - 10 Schinken und Käsewürfel darüber geben.
 - 11 Das Ei mit den restlichen 2 EL Sahne aufschlagen und über die Pizza löffeln.
 - 12 Im Ofen ca. 20 Minuten backen. Die Pizza ist fertig, wenn der Käse schön zerlaufen und leicht braun geworden ist.
 - 13 Mit einem Messer 6 gleich große "Pizza-Stücke" schneiden.

