

SPAGHETTI PIZZA AUFLAUF



Pizza oder Pasta? Mit diesem Auflauf bekommt ihr beides. Ihr habt noch Nudeln übrig und wollt diese richtig lecker aufwerten, mit diesem schnellen Auflauf Rezept könnt ihr alle Reste ganz einfach verwerten. Der Spaghetti Auflauf nach Pizza Art kann ganz nach Belieben belegt werden und schmeckt so wirklich jedem. Ihr könnt die Nudeln natürlich auch, so wie im Rezept, frisch kochen und den Auflauf zubereiten.



Zubereitungszeit
15 Minuten



Back-/Kochzeit
25 Minuten



Temperatur + Heizart
200 °C O/U

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 4

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 200 °C O/U vor.

NUDELN

Koche die Spaghetti in ausreichend gesalzenem Wasser für 4-5 Minuten ab, sie sollten noch nicht ganz durch sein. Gib sie in eine Auflauf Form und träufle das Olivenöl darüber.

TOMATENSOSSE

Gib die Tomatenstücke mit dem Tomatenmark in eine Schüssel. Presse den Knoblauch dazu und verrühre alles mit den Gewürzen. Verteile die Soße über den Nudeln und hebe sie etwas unter.

PIZZA AUFLAUF

Schneide die Sucuk und Paprika in feine Scheiben und gieße den Mais ab. Belege die Nudeln mit Sucuk, Mais und Paprika und reibe den Käse darüber. Backe den Auflauf im vorgeheizten Ofen für etwas 25 Minuten. Viel Spaß beim Nachmachen!

NUDELN:

- 500 g** Spaghetti
- 2 EL** Olivenöl

TOMATENSOSSE:

- 800 g** Tomatenstücke (Dose)
- 50 g** Tomatenmark
- 1** Knoblauchzehe
- 1 EL** Oregano
- ½ TL** Salz
- ½ TL** Pfeffer

PIZZA:

- 200 g** Sucuk
- 1** rote Spitzpaprika
- 140 g** Mais
- 200 g** Mozzarella
- 200 g** Gouda