

Spaghettipizza

[Nudelgerichte](#), [Pizza](#)



- 500 g Spaghetti
- 1 EL [Olivenöl](#)
- 1 TL [Meersalz](#)
- 8 Eier
- 150 g Sahne
- 200 g Gouda (gerieben oder im Thermomix zerkleinert)
- 2 TL [Bruschetta](#)
- 2 TL [Tango Argentino](#)
- Fleischwurst (1/2 Ring reicht in der Regel aus)

Die Spaghetti in einem Topf mit Wasser, Olivenöl und Salz nach Packungsanleitung bissfest garen.

Den [großen Ofenzauberer](#) leicht einölen.

Den Käse in die [große Nixe](#) füllen.

Die Eier, Sahne, Gewürze zugeben und mit dem [Schneebeesen für Soßen](#) vermengen.

Die gekochten Spaghetti auf dem [großen Ofenzauberer](#) verteilen.

Die Käse-Ei-Mischung auf den Spaghetti verteilen.

Die Fleischwurst in Würfel schneiden und über die Käse-Ei-Mischung geben und vorsichtig einrühren.

Alles in den vorgeheizten Backofen bei 180°C, Ober- und Unterhitze, untere Einlegeschiene für ca. 20-25 Minuten überbacken.

Die Form mit Hilfe der [Packs an](#) aus dem Backofen nehmen und auf das [Kuchgitter](#) stellen.

Mit dem [Pizzaschneider](#) läßt sich die Spaghettipizza gut portionieren.