

## Spaghetti - Gemüse Pizza

### Zutaten:

**300 – 400g Spaghetti**  
**1 Zwiebel**  
**3 Karotten**  
**1 Zucchini**  
**6 Tomaten**  
**1 Knoblauchzehe**  
**400g Hackfleisch**  
**70g Tomatenmark**  
**200g Creme Fresh**  
**100ml Milch**  
**4 Eier**  
**1 EL Oregano**  
**2 Zweige Rosmarin**  
**Eine Kugel Mozzarella**  
**100g Emmentaler**  
**Salz, Pfeffer**  
**Eine Prise Zucker**



### So funktioniert es!

Zucchini, und Tomaten in 1cm Würfeln schneiden  
 Karotten schälen und mit dem Gemüseschäler feine Streifen schneiden.  
 Die Karotte dabei immer etwas drehen, so das die Streifen schön schmal bleiben  
 Zwiebel und Knoblauch fein würfeln

Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest kochen und durch ein Sieb abgießen

### So geht es weiter!

Zwiebel und Knoblauch, in etwas Olivenöl anschwitzen  
 Das Hackfleisch dazu geben und scharf anbraten.  
 Mit Salz und Pfeffer würzen.  
 Karotten, Zucchini und den Rosmarin dazu geben und weiter dünsten.  
 Nach 10 Minuten die Tomatenwürfel dazu geben  
 Oregano und Tomatenmark dazu geben und unterrühren.  
 Mit einer Prise Zucker abschmecken  
 Etwas dünsten und warmhalten.

### So geht es weiter!

Creme Fresh, die Milch und die Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen.  
 Den Ofenmeister etwas fetten.  
 Die Spaghetti darin gleichmäßig verteilen.  
 Die Creme Fresh – Ei Mischung über die Spaghetti verteilen  
 Auf die Spaghetti kommt das Hackfleisch – Gemüse in einer gleichmäßigen Schicht.  
 Emmentaler reiben und oben drauf verteilen.  
 Mozzarella in kleine Stücke reißen oder schneiden und auch oben drauf verteilen.

### Ab in den vorgeheizten Ofen!

Bei 200C unterster Einschub für 25 – 30 Minuten O/U backen, bis der Käse schön verlaufen ist, oder die gewünschte Farbe hat.

**Guten Appetit!**