

DAS ORIGINAL REZEPT



Es gibt sie noch, die schmackhafte, gesunde (manchmal auch) milch- und eifreie Kost- vitaminreich, preiswert und schnell zubereitet- für jede Jahreszeit!



Sommer

Würzige Nudelpizza

für 5-7 Personen

Zubereitungszeit: ca. 15 Min.

+ ca. 20 Min. zum Backen



250 g Nudeln (z.B. Makkaroni, Spaghetti, Fadennudeln etc.)
5 EL Sahne
2 EL Crème fraîche
3 EL Olivenöl
1-2 Knoblauchzehen
3 Eier
1 TL Curry
½ TL getrocknetes Mawea Basilikum
½ TL getrockneter Thüringer Gartenthymian
½ TL getrockneter Mawea Origanum
Salz und Pfeffer

Belag:

200-300 g (braune) Champignons
1 grüne Paprika
1-2 Zucchini
1 rote Paprika
1-2 Zwiebeln
2-3 Tomaten
2-3 EL getrocknete Tomaten in Öl
2-3 grüne oder schwarze Oliven
150 g geriebener Käse (z.B. Gouda)
300 g Mozzarella

Die Nudeln nach Packungsanweisung kochen, abgießen und auf einem Backblech verteilen. Die Sahne mit der Crème fraîche, dem Olivenöl, dem zerdrückten Knoblauch und den Eiern gut vermischen.

Die Sauce mit den Kräutern und Gewürzen kräftig abschmecken. Die Sauce gleichmäßig über die Nudeln gießen. Den Ofen auf 160 °C vorheizen.

Belag

Die Champignons mit einem feuchten Tuch abreiben. Die Paprikaschoten sowie die Zucchini waschen und putzen. Die Tomaten waschen und die grünen Strünke heraus schneiden. Die Champignons, die Paprikaschoten, die Zucchini, die Tomaten und die Zwiebeln in Scheiben oder in Würfel schneiden.

Den Nudelboden mit den Tomaten in Öl sowie mit dem Gemüse und den Oliven belegen. Den Mozzarella würfeln oder in Scheiben schneiden. Den Käse über die Pizza streuen und die Pizza im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.